

# SchlemmerKids.com

**Menüplan Februar 2019 - KW 9: 25.02.2019 bis 01.03.2019**

**Einrichtung:** \_\_\_\_\_

<b>Wochentag</b>	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Nachtisch / Salat</b>
Montag, 25.02.19	Penne Napolitana	Kartoffelpuffer mit Rohkost und Kräuterdip	Nachtisch / Salat
Dienstag, 26.02.19	Rinderhackbällchen an Paprika-Sahnesoße mit Reis	Spaghetti mit pikanter Hackfleischsoße (Rind)	Nachtisch / Salat
Mittwoch, 27.02.19	Hausgemachte Gratin mit Tomaten-Mozzarella	Spinatspätzle mit Käsesauce	Nachtisch / Salat
Donnerstag, 28.02.19	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree	Zartes Rinderragout mit Butterspätzle	Nachtisch / Salat
Freitag, 01.03.19	Pellkartoffeln mit Kräuterquark	Erbseneintopf mit Einlage, Vollkornbrot	Nachtisch / Salat

Zu den Mahlzeiten bieten wir täglich wechselnde Nachspeisen bzw. Suppen oder Salate bzw. Obst.

Bitte wählen Sie zwischen Menü 1 oder 2 sowie Nachtisch oder Salat durch Anklicken der Auswahlbox.

SchlemmerKids.com

Wochentag	Menü 1	Menü 2	Vorspeise / Nachtisch
Montag, 25.02.19	Penne Napolitana 😊 😐 😞	Kartoffelpuffer mit Rohkost und Kräuterdip 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Dienstag, 26.02.19	Rinderhackbällchen an Paprika-Sahne- soße mit Reis 😊 😐 😞	Spaghetti mit pikanter Hackfleischsoße (Rind) 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Mittwoch, 27.02.19	Hausgemachte Gratin mit Tomaten- Mozzarella 😊 😐 😞	Spinatspätzle mit Käsesauce 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Donnerstag, 28.02.19	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree 😊 😐 😞	Zartes Rinderragout mit Butterspätzle 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Freitag, 01.03.19	Pellkartoffeln mit Kräuterquark 😊 😐 😞	Erbseneintopf mit Einlage, Vollkornbrot 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			

# SchlemmerKids OHG

## Qualitätssicherung und Verbraucherschutz

- Wir kochen täglich frisch und bereiten Soßen, Salate, Beilagen sowie Nachspeisen selber zu
- Wir verwenden keine Convenience-Produkte
- Bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden wir keinerlei Geschmacksverstärker
- Wir verwenden täglich frische Lebensmittel und Zutaten, die aus überwiegend regionaler Erzeugung stammen.
- Unser Betrieb unterwirft sich der freiwilligen Selbstkontrolle nach HACCP.
- Unsere Speisen werden mit einer Temperatur von mindestens 65 Grad zu unseren Kunden geliefert.
- **Wir kennzeichnen die 14 Hauptallergene (Lebensmittel) in unserer Allergentabelle**

### Allergene Lebensmittel (Hauptallergene)

1	Weichtiere	8	Gluteinhaltiges Getreide
2	Krebstiere	9	Schwefeldioxid / Sulfite
3	Fische	10	Schalenfrüchte
4	Erdnüsse	11	Sesamsamen
5	Lupinen	12	Sojabohnen
6	Milch	13	Sellerie
7	Eier	14	Senf

### Zusatzstoffe (kennzeichnungspflichtig)

15	Konservierungsstoffe	18	Süßungsmittel
16	Antioxidationsmittel	19	Farbstoffe
17	Geschmacksverstärker	20	Stärke