

SchlemmerKids.com

Menüplan April 2019 - KW 14: 01.04.2019 bis 05.04.2019

Einrichtung: _____

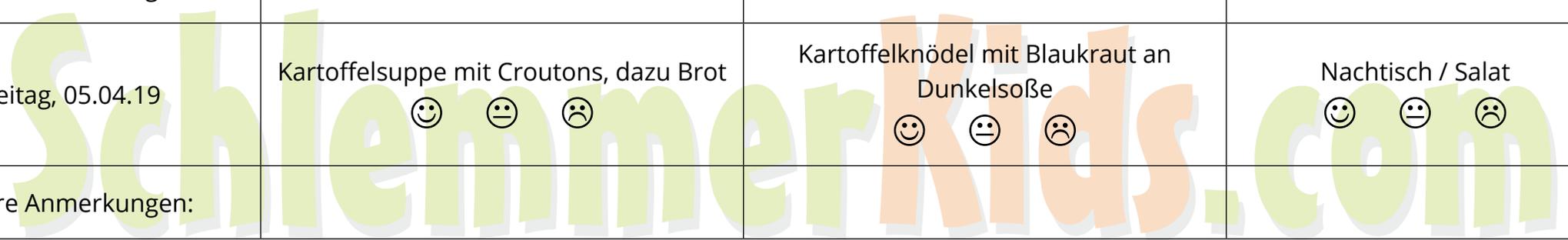
Wochentag	Menü 1	Menü 2	Nachtisch / Salat
Montag, 01.04.19	Schupfnudeln mit Bayerischem Kraut	Penne mit Tomatensoße	Nachtisch / Salat
Dienstag, 02.04.19	Züricher Geschnetzeltes von der Pute mit Reis	Hausgemachte Pflanzlerl mit Püree, dazu Mörchen	Nachtisch / Salat
Mittwoch, 03.04.19	Gefüllte Tortillas mit Grillgemüse	Milchreis mit Erdbeerragout	Nachtisch / Salat
Donnerstag, 04.04.19	Fischfilet in Mandelpanade mit Krokette	Italienische Lasagne vom Rind	Nachtisch / Salat
Freitag, 05.04.19	Kartoffelsuppe mit Croutons, dazu Brot	Kartoffelknödel mit Blaukraut an Dunkelsoße	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, 01.04.19	Schupfnudeln mit Bayerischem Kraut 😊 😐 😞	Penne mit Tomatensoße 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Dienstag, 02.04.19	Züricher Geschnitzeltes von der Pute mit Reis 😊 😐 😞	Hausgemachte Pflanzlerl mit Püree, dazu Mörchen 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Mittwoch, 03.04.19	Gefüllte Tortillas mit Grillgemüse 😊 😐 😞	Milchreis mit Erdbeerragout 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Iher Anmerkungen:			
Donnerstag, 04.04.19	Fischfilet in Mandelpanade mit Kroketten 😊 😐 😞	Italienische Lasagne vom Rind 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Freitag, 05.04.19	Kartoffelsuppe mit Croutons, dazu Brot 😊 😐 😞	Kartoffelknödel mit Blaukraut an Dunkelsoße 😊 😐 😞	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