

Menüplan April 2019 - KW 15: 08.04.2019 bis 12.04.2019

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

Wochentag	Menü 1	Menü 2	Nachtisch / Salat
Montag, 08.04.19	Spaghetti an grünem Pesto (hausgemacht)	Reiberdatschi an Vanille-Apfelmus	Nachtisch / Salat
Dienstag, 09.04.19	Currywurst mit Wedges	Putenschnitzel an Rahmsoße mit buntem Gemüse, dazu Reis	Nachtisch / Salat
Mittwoch, 10.04.19	Rührei mit Rahmspinat an jungen Kartoffeln	Gemüse-Spätzlepfanne	Nachtisch / Salat
Donnerstag, 11.04.19	Linguine an feiner Lachsdillsoße	Schinkennudeln von der Pute mit Mais und Ei	Nachtisch / Salat
Freitag, 12.04.19	Pfannkuchensuppe mit frischem Vollkornbrot	Griesbrei an roter Grütze	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.

Wochentag	Menü 1	Menü 2	Vorspeise / Nachtisch
Montag, 08.04.19	Spaghetti an grünem Pesto (hausgemacht) 😊 😐 😞	Reiberdatschi an Vanille-Apfelmus 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Dienstag, 09.04.19	Currywurst mit Wedges 😊 😐 😞	Putenschnitzel an Rahmsoße mit buntem Gemüse, dazu Reis 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Mittwoch, 10.04.19	Rührei mit Rahmspinat an jungen Kartoffeln 😊 😐 😞	Gemüse-Spätzlepfanne 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Donnerstag, 11.04.19	Linguine an feiner Lachsdillsoße 😊 😐 😞	Schinkennudeln von der Pute mit Mais und Ei 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Freitag, 12.04.19	Pfannkuchensuppe mit frischem Vollkornbrot 😊 😐 😞	Griesbrei an roter Grütze 😊 😐 😞	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