

Wochentag	Menü 1	Menü 2	Nachtisch / Salat
Montag, 29.04.19	Allgäuer Spätzlepfanne	Ravioli mit Spinatfüllung	Nachtisch / Salat
Dienstag, 30.04.19	Chilli con Carne mit Mais und Paprika	Safranrisotto mit Putenstreifen	Nachtisch / Salat
Mittwoch, 01.05.19	Feiertag	Feiertag	Nachtisch / Salat
Donnerstag, 02.05.19	Risotto mit Fischstreifen	Topfenstrudel an Vanillesoße	Nachtisch / Salat
Freitag, 03.05.19	Rösties mit buntem Gemüse an frischem Kräuterquark	Linsensuppe mit Würsteleinlage	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, 29.04.19	Allgäuer Spätzlepfanne 😊 😐 😞	Ravioli mit Spinatfüllung 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Dienstag, 30.04.19	Chilli con Carne mit Mais und Paprika 😊 😐 😞	Safranrisotto mit Putenstreifen 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Mittwoch, 01.05.19	Feiertag	Feiertag	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Donnerstag, 02.05.19	Risotto mit Fischstreifen 😊 😐 😞	Topfenstrudel an Vanillesoße 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Freitag, 03.05.19	Rösties mit buntem Gemüse an frischem Kräuterquark 😊 😐 😞	Linsensuppe mit Würsteinlage 😊 😐 😞	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