

**Menüplan April 2019 - KW 17: 22.04.2019 bis 26.04.2019**

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

<b>Wochentag</b>	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Nachtisch / Salat</b>
Montag, 22.04.19	Ostermontag	Ostermontag	Ostermontag
Dienstag, 23.04.19	Hackbraten mit goldgelben Eierspätzle in Rahmsoße	Osterferien	Nachtisch / Salat
Mittwoch, 24.04.19	Gebackener Blumenkohl an Kartoffelpüree mit Soße	Osterferien	Nachtisch / Salat
Donnerstag, 25.04.19	Linguine am feiner Lachsoße	Osterferien	Nachtisch / Salat
Freitag, 26.04.19	Kaierschmarren mit Zwetschgenkompott	Osterferien	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.

<b>Wochentag</b>	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Vorspeise / Nachtisch</b>
Montag, 22.04.19	Ostermontag	Ostermontag	Ostermontag
Ihre Anmerkungen:			
Dienstag, 23.04.19	Hackbraten mit goldgelben Eierspätzle in Rahmsoße 😊 😐 😞	Osterferien	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Mittwoch, 24.04.19	Gebackener Blumenkohl an Kartoffelpüree mit Soße 😊 😐 😞	Osterferien	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Iher Anmerkungen:			
Donnerstag, 25.04.19	Linguine am feiner Lachsoße 😊 😐 😞	Osterferien	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Freitag, 26.04.19	Kaierschmarren mit Zwetschgenkompott 😊 😐 😞	Osterferien	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