

SchlemmerKids.com

Menüplan Juni 2019 - KW 23: 03.06.2019 bis 07.06.2019

Einrichtung: _____

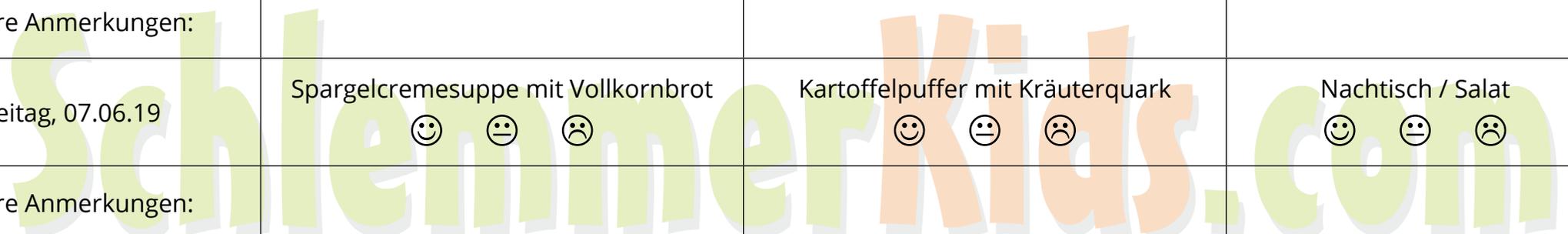
Wochentag	Menü 1	Menü 2	Nachtisch / Salat
Montag, 03.06.19	Schinkennudeln mit Erbsen und Ei (Pute)	Gebackener Blumenkohl mit feiner Panade	Nachtisch / Salat
Dienstag, 04.06.19	Rindergulasch mit Spätzle in Rahmsoße	Putencurry mit Reis (mild)	Nachtisch / Salat
Mittwoch, 05.06.19	Penne al Pomodoro	Dampfnudel mit Vanillesoße	Nachtisch / Salat
Donnerstag, 06.06.19	Linguine an feiner Lachscremesoße	Semmelködel mit Speckbohnen und Püree	Nachtisch / Salat
Freitag, 07.06.19	Spargelcremesuppe mit Vollkornbrot	Kartoffelpuffer mit Kräuterquark	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, 03.06.19	Schinkennudeln mit Erbsen und Ei (Pute) 😊 😐 😞	Gebackener Blumenkohl mit feiner Panade 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Dienstag, 04.06.19	Rindergulasch mit Spätzle in Rahmsoße 😊 😐 😞	Putencurry mit Reis (mild) 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Mittwoch, 05.06.19	Penne al Pomodoro 😊 😐 😞	Dampfnudel mit Vanillesoße 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Donnerstag, 06.06.19	Linguine an feiner Lachscremesoße 😊 😐 😞	Semmelködel mit Speckbohnen und Püree 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Freitag, 07.06.19	Spargelcremesuppe mit Vollkornbrot 😊 😐 😞	Kartoffelpuffer mit Kräuterquark 😊 😐 😞	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