

**Menüplan Juli 2019 - KW 27: 01.07.2019 bis 05.07.2019**

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

<b>Wochentag</b>	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Nachtisch / Salat</b>
Montag, 01.07.19	Milchreis mit Früchten	Spaghetti Pomodoro mit Parmesan	Nachtisch / Salat
Dienstag, 02.07.19	Leberkäs mit Wedges	Farfalle mit Hühnchenragout	Nachtisch / Salat
Mittwoch, 03.07.19	Italienischer Nudelsalat mit Schinken und Käse	Kartoffelpuffer mit Apfelkompott	Nachtisch / Salat
Donnerstag, 04.07.19	Fischnuggets mit Kartoffel-Karottenpüree	Sommer-Risotto mit Mais und Putenstreifen	Nachtisch / Salat
Freitag, 05.07.19	Wurstsalat mit Fitnessbrot	Pfannkuchen mit Aprikosenmarmelade	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, 01.07.19	Milchreis mit Früchten 😊 😐 😞	Spaghetti Pomodoro mit Parmesan 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Dienstag, 02.07.19	Leberkäs mit Wedges 😊 😐 😞	Farfalle mit Hühnchenragout 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Mittwoch, 03.07.19	Italienischer Nudelsalat mit Schinken und Käse 😊 😐 😞	Kartoffelpuffer mit Apfelkompott 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Donnerstag, 04.07.19	Fischnuggets mit Kartoffel- Karottenpüree 😊 😐 😞	Sommer-Risotto mit Mais und Putenstreifen 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Freitag, 05.07.19	Wurstsalat mit Fitnessbrot 😊 😐 😞	Pfannkuchen mit Aprikosenmarmelade 😊 😐 😞	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