

SchlemmerKids.com

Menüplan Juli 2019 - KW 28: 08.07.2019 bis 12.07.2019

Einrichtung: _____

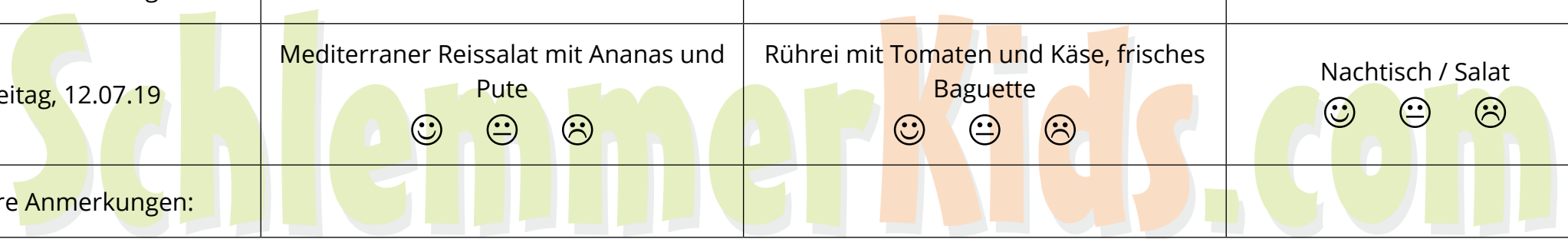
Wochentag	Menü 1	Menü 2	Nachtisch / Salat
Montag, 08.07.19	Allgäuer Käsespätzle	Pasta Emiliana	Nachtisch / Salat
Dienstag, 09.07.19	Chicken Wings mit Barbequesoße und Reis	Hamburger hausgemacht mit feinem Grillgemüse	Nachtisch / Salat
Mittwoch, 10.07.19	Nudel-Zucchini-auflauf	Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	Nachtisch / Salat
Donnerstag, 11.07.19	Fischfilet mit Rösties an Remouladensoße	Gemüsemaultaschen mit Schnittlauchsoße	Nachtisch / Salat
Freitag, 12.07.19	Mediterraner Reissalat mit Ananas und Pute	Rührei mit Tomaten und Käse, frisches Baguette	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, 08.07.19	Allgäuer Käsespätzle 😊 😐 😞	Pasta Emiliana 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Dienstag, 09.07.19	Chicken Wings mit Barbequesoße und Reis 😊 😐 😞	Hamburger hausgemacht mit feinem Grillgemüse 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Mittwoch, 10.07.19	Nudel-Zucchini-auflauf 😊 😐 😞	Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Donnerstag, 11.07.19	Fischfilet mit Rösties an Remouladensoße 😊 😐 😞	Gemüsemaultaschen mit Schnittlauchsoße 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Freitag, 12.07.19	Mediterraner Reissalat mit Ananas und Pute 😊 😐 😞	Rührei mit Tomaten und Käse, frisches Baguette 😊 😐 😞	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