

SchlemmerKids.com

Menüplan Juli 2019 - KW 29: 15.07.2019 bis 19.07.2019

Einrichtung: _____

Wochentag	Menü 1	Menü 2	Nachtisch / Salat
Montag, 15.07.19	Schupfnudeln mit Bayerischem Kraut	Spinatspätzle an milder Käsesoße	Nachtisch / Salat
Dienstag, 16.07.19	Hausgemachter Hackbraten mit Püree an Paprikasoße	Kartoffel-Brokkoli-Gratin	Nachtisch / Salat
Mittwoch, 17.07.19	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Dampfnudeln mit Vanillesoße	Nachtisch / Salat
Donnerstag, 18.07.19	Gemüsereis mit Schrimps	Kartoffelgulasch mit Cabanossi	Nachtisch / Salat
Freitag, 19.07.19	Griesbrei mit frischem Mango-Ragout	Ofenkartoffel an frischem 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, 15.07.19	Schupfnudeln mit Bayerischem Kraut 😊 😐 😞	Spinatspätzle an milder Käsesoße 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Dienstag, 16.07.19	Hausgemachter Hackbraten mit Püree an Paprikasoße 😊 😐 😞	Kartoffel-Brokkoli-Gratin 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Mittwoch, 17.07.19	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 😊 😐 😞	Dampfnudeln mit Vanillesoße 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Donnerstag, 18.07.19	Gemüsereis mit Schrimps 😊 😐 😞	Kartoffelgulasch mit Cabanossi 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Freitag, 19.07.19	Griesbrei mit frischem Mango-Ragout 😊 😐 😞	Ofenkartoffel an frischem 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