

SchlemmerKids.com

Menüplan Juli 2019 - KW 30: 22.07.2019 bis 26.07.2019

Einrichtung: _____

Wochentag	Menü 1	Menü 2	Nachtisch / Salat
Montag, 22.07.19	Spaghetti Bolognese	Gemüsetortellini	Nachtisch / Salat
Dienstag, 23.07.19	Putengyros mit Tomatenreis und Zaziki	Wienerle mit Wirsinggemüse und Brot	Nachtisch / Salat
Mittwoch, 24.07.19	Kartoffelknödel mit Blaukraut und Rahmsauce	Thunfischsalat mit Tomaten-Mozzarella, dazu Pizzabrot	Nachtisch / Salat
Donnerstag, 25.07.19	Fischburger mit Kroketten an heller Soße	Fischcurry mit Reis (mild)	Nachtisch / Salat
Freitag, 26.07.19	Roter Linseneintopf mit Wursteinlage	Topfenstrudel mit Vanillesauce	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, 22.07.19	Spaghetti Bolognese 😊 😐 😞	Gemüsetortellini 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Dienstag, 23.07.19	Putengyros mit Tomatenreis und Zaziki 😊 😐 😞	Wienerle mit Wirsinggemüse und Brot 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Mittwoch, 24.07.19	Kartoffelknödel mit Blaukraut und Rahmsoße 😊 😐 😞	Thunfischsalat mit Tomaten-Mozzarella, dazu Pizzabrot 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Donnerstag, 25.07.19	Fischburger mit Kroketten an heller Soße 😊 😐 😞	Fischcurry mit Reis (mild) 😊 😐 😞	Nachtisch / Salat 😊 😐 😞
Ihre Anmerkungen:			
Freitag, 26.07.19	Roter Linseneintopf mit Wursteinlage 😊 😐 😞	Topfenstrudel mit Vanillesoße 😊 😐 😞	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