

Kinder-Cater: Speiseplan "April-Mai 2019" (29.4. bis 13.05.2019)



Das ist der "Rote Faden":
Unsere Empfehlung für einen ausgewogenen Speiseplan.

KW 18 : 29. April - 3. Mai

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	
(V) Veg. Lauch-Käse-Suppe Lauch-Hackfleisch-Suppe (V) mit Vollkornbrot oder Brötchen Falafel mit (Vollkorn-)Reis und Knoblauch-Dip Obst/Rohkost/ Eis	(V) veg. Carbonara Spaghetti oder Vollkornnudeln mit Carbonara-Soße (V) Griechische Kartoffel-Pfanne Obst/Rohk./ Salat /Bananen- Quark	1. Mai (geschlossen)	(V) veg. Tortellini Tortellini mit Fleischfüllung (V) und Tomaten-Salbei-Soße Pizza "Paprika-Mais-Zwiebeln" (1)(2) Obst/Rohkost/ Gebäck	(V) Omelette Seelachs in Dillsoße (V) mit Kartoffeln und Salat Gemüse-Reis-Pfanne Obst/Rohk./ Salat /Vanille- Pud.	Menü A (Fleischgericht) Menü B (Vegetarisch) Dessert

KW 19 : 6. 13. Mai

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	
(V) Valess-Geschnetzeltes Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Kartoffeln und Blumenkohl Pasta oder Vollkornnudeln Napoli Obst/Rohkost/ Gebäck	(V) veg. Bratling Hacksteak (V) "Griechische Art" mit Mais-Reis und Krautsalat Kartoffel-Broccoli-Auflauf (1)(2) Obst/Rohk./ Krautsalat /Pflirsich- Jog.	(V) Paniertes Milch-Schnitzel Hähnchenschnitzel (V) mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffeln Flammkuchen (1)(2) mit Salat Obst/Rohkost/Grieß- Pudding	(V) Ung. Kartoffelgulasch Gulaschsuppe (V) mit Vollkornbrot oder Brötchen Asia-Gemüse-Nudel-Pfanne Obst/Rohkost/-Pflaumen- Quark	(V) Veg. Gyros-Reis-Pfanne Döner-Reis-Pfanne (V) mit Tzatziki Überbackene (1)(2) Canneloni (mit Spinatfüllung) und Salat Obst/Rohk./ Salat / Eis	Menü A (Fleischgericht) Menü B (Vegetarisch) Dessert

Was bedeuten die Piktogramme?



(V) "Vegetarier Tuning": Sie können für die Vegetarier nur die Fleischkomponente austauschen.

Das muss deklariert sein:

- 1 enthält Nitrit-Salz
- 2 mit Farbstoff z.B. Beta-Carotin
- 3 enthält Antioxidationsmittel
- 4 enthält Phosphat

Dies ist nur ein Übersichtsplan!

Detaillierte und aktuelle Infos zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie über unser **Online-Bestell-System**. Hier können Sie Ihren konfigurierten Speiseplan (inklusive der Allergen-Liste) selbst erstellen und ausdrucken!

Das sollten Sie zudem wissen:

- Wir verwenden ausschließlich Produkte ohne Geschmacksverstärker!
- Unser Käse ist handelsüblicher Gouda (max. 45% Fett)
- Wir bevorzugen fettarme Milchprodukte (Quark, Joghurt, Pudding)
- Zum Süßen verarbeiten wir Zucker
- Wir verwenden Rapsöl, jodiertes Speisesalz und Parboiled-Reis