

# Kinder-Cater: Speiseplan „1. Sommerferienhälfte 2014“ (07. - 25.07.2014)



1. Ferienwoche

**MONTAG**

**DIENSTAG**

**MITTWOCH**

**DONNERSTAG**

**FREITAG**

KW 28: 07.-11. Juli



Pasta Napoli und Salat



Gyros-Reis-Pfanne mit Tzatziki



Rahmgeschnetzeltes mit Kartoffeln und Möhrengemüse



Currywurst<sup>1③</sup> mit Wedges und Salat



Vollkorn-Pizza Margherita<sup>1②</sup> und Salat

Obst/Rohkost/**Quark**

Obst/Rohkost/**Pudding**

Obst/Rohkost/**Joghurt**

Obst/Rohkost/**Gebäck**

Obst/Rohkost/**Eis**

2. Ferienwoche

**MONTAG**

**DIENSTAG**

**MITTWOCH**

**DONNERSTAG**

**FREITAG**

KW 29: 14.-18. Juli



Gulasch mit Nudeln und Apfelmus



Sojaschnitzel mit Schwenkkartoffeln und Zigeunersoße



Hühnerfrikassee (mit Champignons und Erbsen) und Reis



Fischstäbchen mit Püree und Spinat



Käsespätzle<sup>1②</sup> mit Tomatensoße und Salat

Obst/Rohkost/**Gebäck**

Obst/Rohkost/**Quark**

Obst/Rohkost/**Pudding**

Obst/Rohkost/**Milchreis**

Obst/Rohkost/**Eis**

3. Ferienwoche

**MONTAG**

**DIENSTAG**

**MITTWOCH**

**DONNERSTAG**

**FREITAG**

KW 30: 21.-25. Juli



Vegetarisches Chilli-"Con"-Carne" mit Reis und Salat



Lasagne<sup>1②</sup> mit Salat



Hähnchen-Nuggets mit Wedges und Salat



Frikadelle mit Kartoffeln und Rotkohl



Vollkorn-Pizza Margherita<sup>1②</sup> und Salat

Obst/Rohkost/**Pudding**

Obst/Rohkost/**Joghurt**

Obst/Rohkost/**Gebäck**

Obst/Rohkost/**Quark**

Obst/Rohkost/**Eis**

## Möchten Sie lieber grillen?

Wir machen Ihnen ein "Grill-Paket" fertig:

- 1 Geflügelwürstchen
- 1 Puten- oder Schweinesteak
- Nudel- oder Kartoffelsalat
- Rohkost/Obst/grüner Salat oder Dessert

## LUNCHPAKETE stellen wir ausgewogen aus folgenden Komponenten zusammen:

- 1 **Baguette-Brötchen** (z.B. mit Schnitzel, Hähnchendino, Braten, Käse, Schinken, Wurst)
- 1 **Getränk** (z.B. Apfel-, Orangen- o. Multivitaminsaft) oder Joghurt/Pudding (im Becher),
- 1 Stück **Obst** (z.B. Apfel, Nektarine Banane) oder Rohkost (z.B. Möhre, Minitomaten),
- 1 kleine **Süßigkeit** (z.B. Gummibärchen, Müsliriegel, Schokoladen-Riegel, Kekse)

## BAUSATZ oder TÜTE?

Bitte vermerken Sie auf Ihrer Bestellung, ob Sie unbedingt die Lunchpakete einzeln in Tüten verpackt benötigen, oder ob wir die jeweiligen Bestandteile getrennt in einer Sammel-Thermoboxen liefern dürfen. Unser HACCP-Tipp zur Einhaltung der Kühlkette: Wir empfehlen Lunch "im Bausatz" und nicht in der "Tüte" !

## Das muss deklariert sein:

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

## Das sollten Sie zudem wissen:

- Wir verwenden ausschließlich Produkte **ohne** Geschmacksverstärkern!
- Unser Käse ist handelsüblicher Gouda (max. 45% Fett)
- Wir bevorzugen fettarme Milchprodukte (Milch, Natur-Quark, Pudding, Natur-Joghurt)
- Wir verwenden Rapsöl, jodiertes Speisesalz und Parboiled-Reis.
- Zum Süßen verwenden wir neben Zucker auch Stevia (max. 30%)
- Wir sind als Großküche zertifiziert

