

# Was kommt bei *Kinder-Cater* auf den Tisch?

Wir bieten ein spezielles Kindermenü und stellen uns damit auf die ausgewogene Ernährung im Kindesalter ein.

Neben der richtigen Kombination von Nährstoffen sind die Portionen (etwa halbe Erwachsenenportionen) und die visuelle Art der Präsentation kindgerecht.

## Wir verfolgen folgende Leitlinien

- **Wir verkaufen Ihnen kein „X“ für ein „U“**

Was wir sagen, halten wir auch ein. Eine gute Zusammenarbeit beruht auf Transparenz und Vertrauen - wir sind offen für Ihre Anliegen und arbeiten immer lösungsorientiert.

- Deklarationspflichtige **Zusatzstoffe** werden auf ein Minimum reduziert und die **Haupt-Allergene** werden im Bestell-System ausgewiesen. Für Kinder mit **Laktose-Intoleranz** und **Zöliakie** gibt es gegen Aufpreis ein Spezialessen.

- **(Schweine-) Fleisch wird auch in kleinsten Mengen ausgewiesen**

Sie können immer erkennen, welche Zutaten verarbeitet wurden - z.B. wenn ein Menü als vegetarisch (Tomaten-Symbol) ausgewiesen ist, dann wurden auch z.B. keine Fleischbrühen verwendet. Wenn kein Schweine-Symbol im Menü dargestellt ist, dann ist es definitiv schweinefleischfrei (auch ohne Gelatine oder Schweine-Wurst-Saitling).

- **„Vegetarier-Tuning“**

Wir tauschen beim Fleischgericht die Fleisch/Fisch-Komponente gegen eine vegetarische Alternative aus. So haben alle Kinder in etwa das gleiche Menü und Sie haben zudem weniger Aufwand.

- **Aus der Region - für die Region**

Landwirtschaftliche Erzeugnisse aus der Region sind uns Willkommen. Uns ist die Heimische Kartoffel lieber, als das oft von weit her importierte Bio-Produkt.

Ab Herbst werden wir einmal wöchentlich ein **„Herkunfts-Menü“** anbieten. Dort gibt es z.B. den Salat aus Bornheim, die Kartoffeln vom Niederrhein oder das Fleisch aus ausgesuchten Höfen mit nachhaltiger Tierhaltung.

- **Keine Süßspeise als Hauptgericht**

Milchreis, Pfannkuchen etc. gibt es grundsätzlich nur als Dessert und nicht als Hauptspeise.

- **Vollkorn: Zwischen Wunsch und Praxis**

Was ist von Erwachsenen gewollt, was wird tatsächlich von den Kindern gegessen? Beilagen wie z.B. Nudeln, Reis oder Brot sind meist wahlweise als „herkömmliche“ oder als Vollkorn-Ware zu haben.

- **Mehr Qualität durch Cook+Chill**

Mit Hilfe des Cook+Chill-Kochverfahrens halten wir die Warmhaltezeiten des Essens so kurz wie möglich. Jeder Einrichtung über 50 Kinder raten wir das kalt angelieferte Essen in seiner Küche selbst zu regenerieren. (Ein Kombidämpfer ist dafür notwendig).

- **Lieber - Top-Hygiene**

...als „Schimmel-Retoure“. Sie erhalten von uns alle Speisen in GN-Sammelbehältern, die wir am Folgetag wieder gespült und trocken mit zurück nehmen. Speisereste bitten wir Vorort zu entsorgen. Alle zurück kommenden Behälter werden danach in unserer Bandspülmaschine professionell gereinigt und thermisch desinfiziert. Dies entspricht einer sehr guten Hygiene-Praxis.

Der 3-Wochen Übersichtsplan nennt, wegen der Übersichtlichkeit, nur die deklarationspflichtigen Zusatzstoffe.

# Kinder-Cater: Speiseplan "Mai/Juni 2017" (22.05. - 09.06. 2017)



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

|                              | MONTAG   | DIENSTAG  | MITTWOCH   | DONNERSTAG   | FREITAG   |   |
|------------------------------|--|---|--|--|---|---|
| <b>KW 21.22 - 26. Mai</b>    | Broccoli-Soße<br>Penne oder Reis mit Thunfisch-Tomaten-Soße<br>Kartoffelgratin mit Bohnensalat<br>Obst/Rohkost/Himbeer-Quark                               | Gemüse-Schnitzel<br>Putenschnitzel mit Petersilien-Kartoffeln und glasierten Möhren<br>Erbsensuppe mit Vollkornbrot oder Brötchen<br>Obst/Rohkost/Milchreis | veg. Hamburger<br>"Hamburger im Bausatz" mit Röstisticks<br>Tortellinis mit Erbsen-Käse-Soße<br>Obst/Rohkost/Gebäck  | Christi Himmelfahrt (geschlossen)  | Kräutersoße<br>Geschnitzeltes mit Kartoffeln und Blumenkohl<br>Pizza Margherita mit Salat<br>Obst/Rohkost/Eis                           | <b>Menü A</b><br>(Fleischgericht)<br><br><b>Menü B</b><br>(Vegetarisch)<br><br><b>Dessert</b> |
| <b>KW 22.29. Mai/2. Juni</b> | Quinoawurst<br>Würstchen Nürnberger Art mit Sauerkraut und Püree<br>Broccoli-Nudel-Auflauf (alt. mit Vollkornnudeln)<br>Obst/Rohkost/Stracciatella-Joghurt | Glasnudel-Pfanne<br>Glasnudel-Hackfleischpfanne<br>Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Salat<br>Obst/Rohkost/Gebäck   | Gemüsefrikadelle<br>Frikadelle mit Kartoffeln und Rotkohl<br>Spirelli o. Vollkornnudeln mit Tomaten-Basilikum-Soße<br>Obst/Rohkost/Schoko-Pudding                              | Valess-Gulasch<br>Rahm-Geschnitzeltes mit Reis oder Vollkornreis und Salat<br>Linsensuppe mit Vollkornbrot oder Brötchen<br>Obst/Rohkost/Erdbeer-Quark | Omelette<br>Filet Bordelaise mit Bratkartoffeln und Gurkensalat<br>Riesenrösti mit Gemüse und Käse überbacken<br>Obst/Rohkost/Milchreis | <b>Menü A</b><br>(Fleischgericht)<br><br><b>Menü B</b><br>(Vegetarisch)<br><br><b>Dessert</b> |
| <b>KW 23.5. - 9. Juni</b>    | Pfingstmontag (geschlossen)  | (Pfingstferien)<br>Bortsch "a la Stani" mit Brötchen<br>Gnocchis mit Tomaten-Salbei-Soße<br>Obst/Becherjoghurt  | Sojageschnitzeltes (m. Paprika)<br>Seelachs (natur) in Dill-Sensoße und Petersilien-Kartoffeln<br>Vollkorn-Pizza mit Paprika, Zwiebeln und Mais<br>Obst/Rohkost/Bayrisch-Creme | Milch-Schnitzel<br>Chickenwings mit Wedges oder Reis und Süß-Sauer-Soße<br>(Gabel-) Spaghetti mit veg. Carbonara-Soße und Salat<br>Obst/Rohkost/Eis    | Kartoffel-Kohlraabi-Auflauf<br>Hackfleisch-Lauch-Püree-Auflauf<br>Schupfnudeln mit Sauerkraut und Sauerrahm-Dip<br>Obst/Rohkost/Gebäck  | <b>Menü A</b><br>(Fleischgericht)<br><br><b>Menü B</b><br>(Vegetarisch)<br><br><b>Dessert</b> |

**Was bedeuten die Piktogramme?**



**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 muss deklariert sein:**

- enthält Nitrit-Salz
- mit Farbstoff z.B. Beta-Carotin
- enthält Antioxidationsmittel
- enthält Phosphat

**Das sollten Sie zudem wissen:**

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

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

© Kinder-Cater - www.kinder-cater.com - Telefon: 02271-46780-0

**Info 2.6.2017 - Menü A**



**Fischfilet Bordelaise mit Bratkartoffeln und Gurkensalat Milchreis**

**Bratkartoffeln:** keine Allergene und Zusatzstoffe  
**Fischfilet Bordelaise:** a,a1,i  
**Gurken-Salat:** d,m  
**Milchreis Frisch:** a,b,d,j,k

**Kennzeichnung:**

Allergene: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, b=Eier, d=Milch einschließlich Lactose, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, m=Schwefeldioxid und Sulphite

Im Bestell-System sind alle Haupt-Allergene und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe aufgeführt.

The screenshot shows the online ordering interface. At the top, there's a navigation bar with 'Meistbesucht' and 'optimeals'. Below that, the user's name 'Gobelius, Petra' and the date 'Mo 29.05.2017' are visible. A central modal window displays the selected item 'Fischfilet Bordelaise mit Bratkartoffeln und Gurkensalat Milchreis' with its allergen and additive codes. Below the modal, a grid of menu items is shown, each with a list of allergen and additive codes (e.g., 3,4,d,e,i) and a 'Schule - cc' field for selection.