



REGIONAL, FAMILIÄR, FRISCH



Kalender Woche 8	Montag 16.02.2026	Dienstag, 17.02.2026	Mittwoch, 18.02.2026	Donnerstag 19.02.2026	Freitag, 20.02.2026	Samstag 21.02.2026	Sonntag 22.02.2026
	Erbsensuppe a, h	Gemüsesuppe a, d, d1	Maultaschensuppe mit Schweinefleisch d, d1, h	Kohlrabi Suppe a, d, d1	Bohnensuppe mit Zwiebeln und Kartoffeln a, d, d1		Grießsuppe d, d1, h
Menü 1 vegetarisch mit Milch- & Eiprodukten	One Pot Pasta Vollkornnudeln Zucchini Karotten Tomaten Rucola Grana Padano a, d, d1	Bunter Gemüse Eintopf mit Grießklößchen d, d1, g, h	Steckrüben-Kohlrabi- Süßkartoffeleintopf Falafel Bällchen d, d1	Reispfanne Wok-Gemüse süß-saure Sauce k	Eieromelette Würzspinat Salzkartoffeln a, g	Lasagne Gemüse-Linsen Bolognese Béchamel Käse a, d, d1, h	Polenta - Käse-Knusperschnitte Ratatouille a, g
Menü 2 mit Fleisch & Fisch	Gebratener Hähnchenschenkel Mediterranes Gemüse Rosmarinkartoffeln a	Szegediner Gulasch vom Rind Sauerkraut Kartoffelstampf a, d, d1, g, h	Paniertes Putenschnitzel in Käse-Eihülle Tomatensoße Vollkorn Risi Bisi a, d, d1, g, h	Hackbällchen "Königsberger Art" Kapernsoße Salzkartoffeln Rote-Bete-Salat 8, a, h	Schlemmerfischfilet Kräutersoße Parboiled Reis Gurkensalat a, d, d1, f, h	Weißer Bohneneintopf Paprika Mettwurstscheiben 2, 3, h	Kohlroulade Bratensauce Kräuterkartoffeln d, d1
Menü 3 Küchen Highlights	Pasta Bolognese Rinderhackfleisch Reibekäse, Salat d, d1, h	Eier in Senfsoße Kartoffeln, Salat a, d, d1, h, i	Hackbraten Rahmsoße Kartoffelstampf Salat l	Lasagne Rinderhackfleisch Salat a, d, d1, h	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße dazu Spätzle a, d, d1		
Dessert	Panna Cotta 7, a, g	Früchtequark a	Waldfruchtdessert a	Pudding Fruchtgeschmack 1, a	Grießbrei a	Karamellcreme g	Früchtequark a

Hinweis: In unserem Betrieb werden Zutaten verarbeitet, die Allergene und Zusatzstoffe enthalten können. Trotz aller Sorgfalt kann ein Übergang von Spuren dieser Allergene nicht völlig ausgeschlossen werden. Bei einer vorliegenden Lebensmittelallergie sprechen Sie uns bitte an. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Süßungsmittel
- 9 enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 gewachst

ALLERGENE

- a Milch u. oder Milchprodukte
- b Erdnuss
- c * Schalenfrüchte
- c1 Mandeln
- c2 Haselnüsse
- c3 Walnüsse
- c4 Cashewnüsse
- c5 Pecannüsse
- c6 Paranüsse
- c7 Pistazien
- c8 Macadamia-u. Queensland Nüsse
- d * Glutenhaltige Getreide
- d1 Weizen/Dinkel
- d2 Roggen
- d3 Gerste
- d4 Hafer
- e Krebstiere
- f Fisch
- g Hühnerlei
- h Sellerie
- i Senf
- j Sesam
- l Fisch
- l Schwefeldioxid
- m Lupinen
- n Weichtiere



Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Kunden, liebe Kunden. Bitte füllen Sie das Dokument so ausführlich wie möglich aus, damit wir Ihre Meinungen und Wünsche in der Produktion berücksichtigen können. Das ausgefüllte Dokument geben Sie bitte unserem Fahrer mit oder legen Sie es in die Thermoport-Box.

Schule/Firma/Einrichtung

Datum

Personenanzahl

-Menü 1-vegetarisch mit Milch- & Eiprodukten

	VEGETARISCH	BEILAGEN	GEMÜSE	SOBE	SALAT	DESSERT
GESCHMACK / QUALITÄT	<input type="text"/>					
TEMPERATUR	<input type="text"/>					
MENGE	<input type="text"/>					

-Menü 2 - mit Fleisch & Fisch

	FLEISCH	BEILAGEN	GEMÜSE	SOBE	SALAT	DESSERT
GESCHMACK / QUALITÄT	<input type="text"/>					
TEMPERATUR	<input type="text"/>					
MENGE	<input type="text"/>					

-Menü 3- Küchen Highlight

	FLEISCH	BEILAGEN	GEMÜSE	SOBE	SALAT	DESSERT
GESCHMACK / QUALITÄT	<input type="text"/>					
TEMPERATUR	<input type="text"/>					
MENGE	<input type="text"/>					

BEMERKUNGEN

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und bedanken uns für Ihre Bewertung.

Ihre Wertung

Qualität	Temperatur	Menge
1 sehr gut	1 heiß	0 zu viel
2 gut	2 warm	1 genau
3 normal		
4 ausreichend	5 kalt	5 zu wenig
5 mangelhaft		



CGD_02_2026