

August 2019

www.schmaehling-catering.de

Bestellformular

August 2019

Wir bitten um schnellstmögliche Rückgabe.

Kundennummer

Name, Vorname

Schule, Klasse

Sie möchten von uns quartalsweise informiert werden? Dann schreiben Sie einfach hier Ihre E-Mail-Adresse ein.

	Mo		Di		Mi		Do		Fr	
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
01.-02.08.2019	Sommerferien vom 08.07. bis 16.08.2019									
05.-09.08.2019										
12.-16.08.2019										
19.-23.08.2019	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.-30.08.2019	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bestellformular gilt nicht für Dauerbesteller.

Schmähli  informiert

Liebe Kinder, liebe Eltern,

das wichtigste Thema unter den Fachleuten für die Kita- und Schulverpflegung ist nach wie vor die QUALITÄT DES ESSENS.

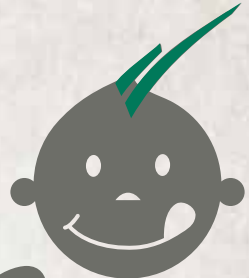
Dazu hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) einen Standard für die Schulverpflegung sowie für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder entwickelt.

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung unserer Menüs nach diesem Standard an und möchten diese bis Ende des Jahres realisieren.

Denn unser ZIEL ist...

...die bedarfsgerechte und ausgewogene Verpflegung, um den Kindern die Auswahl aus einem vollwertigen Verpflegungsangebot zu ermöglichen.

Kinder sollen gesund aufwachsen. Dazu ist gutes und qualitativ hochwertiges Essen eine wichtige Voraussetzung. Daher sollte eine schmackhafte und ausgewogene Kost im Alltag von Kindereinrichtungen eine Selbstverständlichkeit sein.



Menu

School Edition A&B

Willkommen
im neuen
Schuljahr!



Telefon **0 36 21 / 514 49 0**
Fax **0 36 21 / 514 49 19**
bestellung@schmaehling-catering.de

Service-Hotline **0 36 21 / 514 49 36**
service@schmaehling-catering.de
www.schmaehling-catering.de

SCHMAHLING
Gutes Essen aus Thüringen



01.-02.08.2019



DO
FR

05.-09.08.2019

MO
DI
MI
DO
FR

12.-16.08.2019

MO
DI
MI
DO



Wir streben als Caterer für die Menülinie A eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot farbig hinterlegt.

19.-23.08.2019

MO	Reiseintopf mit Sommergemüse (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) und Hühnerfleisch, dazu ein Weizenbrötchen und Vanillepudding mit Schokosoße ^{B,C,H,I,1} 392 kcal
DI	Putengeschnitzeltes mit Dampfkartoffeln, dazu frischer Karottensalat ^{A,B,C,2,4} 665 kcal
MI	Milchreis, dazu Apfelmus und Zucker und Zimt ^{B,4} 300 kcal
DO	Vollkornnudeln mit Carbonarasoße, dazu frisches Obst ^{B,C,H,I,7} 682 kcal
FR	Hokifilet mit Senfsoße und Dampfkartoffeln, dazu frischer Blattsalat mit Dressing ^{B,C,H,I} 425 kcal

Rindergulasch mit Nudeln, dazu frischer Karotten-Apfelsalat ^{A,B,C,H,I,2,4} 793 kcal
Gemüsefrikadelle (Karotten, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais, Zwiebeln) mit Reis und Currysoße ^{A,B,C,H,I,1,2,4} 671 kcal
Thüringer Bratwurst mit Bayrischkraut und Kartoffelpüree ^{B,C,H,I,2,4,5} 635 kcal
Gekochte Eier mit Spinat und Dampfkartoffeln, dazu frisches Obst ^{A,B,C,H,I,7} 492 kcal
Nudeln "Napoli" (fruchtige Tomatensoße mit Basilikum), dazu frischer Blattsalat mit Dressing ^{A,B,C,H,I,1} 706 kcal

26.-30.08.2019

MO	Nudelsuppe mit Karotten, Sellerie, Erbsen, Grießklößchen und Eierstich, dazu ein Brötchen und Rote Grütze mit Vanillesoße ^{A,B,C,H,I,1} 483 kcal
DI	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Dampfkartoffeln und Rotkohlgemüse ^{A,B,C,H,I,1} 497 kcal
MI	Eieromelett mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{A,B,C,H,I} 276 kcal
DO	Nudeln mit Bolognesesoße (Tomaten), dazu frische Melone ^{A,B,C,H,I} 681 kcal
FR	Fischfrikadelle (Alaska-Seelachs) mit Kräutersoße und Vollkornreis, dazu frischer Weißkrautsalat ^{A,B,C,H,I,2,4} 607 kcal

Schweinesteak mit Letschogemüse und Bratkartoffeln, dazu Rote Grütze mit Vanillesoße ^{B,C,H,I,1,2,4} 654 kcal
Spinatknödel mit Pilzrahmsauce, dazu frischer Rotkrautsalat ^{A,B,C,H,I,1,2,4} 384 kcal
Indisches Hühnercurry mit Bambussprossen, Ananas und Reis, dazu frischer Blumenkohlsalat ^{B,C,H,I,2,4} 589 kcal
Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmus ^{A,B,C,4} 704 kcal
 Roter Linseneintopf mit Karotten und Kokosmilch, dazu Mischbrot und Kirschkompott ^{B,C,H,I,4} 569 kcal

Änderungen vorbehalten. Die Kilokalorien wurden auf der Grundlage der Portionsgröße berechnet.

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff oder Nitritpökelsalz, 3 Geschmacksverstärker, 4 Antioxidationsmittel, 5 Phosphate, 6 Süßungsmittel, 7 gewachst, 8 geschwärzt, 9 geschwefelt, 10 unter Schutzatmosphäre verpackt. Legende Allergene: A Eier, B Milch, C Weizengluten, C1 Roggengluten, C2 Gerstengluten, C3 Hafergluten, D Krebstiere, E Erdnuss, F Lupinen, H Sellerie, I Senf, J Fisch, K Sesam, L Soja, M Weichtiere, N Schalenfrüchte, N1 Mandeln, N2 Haselnüsse, N3 Pistazien, N4 Walnüsse, T Schwefel.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung unserer Speisen können Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.

Fisch mit Schweinefleisch mit Rindfleisch mit Geflügel vegetarisches Menü

Onlinebestellung
www.schmaehling-catering.de