







Speiseplan

21. Woche vom 23.05. – 27.05.2022
mit Kennzeichnung der Zusatzstoffe, der Fleisch- und Fischart

Das schmeckt mir!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 Menü I		 Sahnelinsen mit Möhren, Lauch ⁶ Spätzle Obst	 Tomatensoße Vollkornspiralnudeln Heidelbeerquark ⁶	Christi Himmelfahrt	beweglicher Ferientag
 Menü II	Bauernfrikadelle ^{A,B} in Bratensoße Kartoffelpüree ^{3,6} Gurkenstück Himbeerjoghurt ⁶			Christi Himmelfahrt	beweglicher Ferientag
 Menü III	Eieromelette ^{5,6} Kartoffeln ³ Rahmspinat ⁶ Himbeerjoghurt ⁶	Hähnchengeschnetzeltes ^{C,6} Schleifchennudeln Möhrenstück Obst 	Lachs in Dillsoße ^{G,6} Reis gedünstete Erbsen Heidelbeerquark ⁶ 	Christi Himmelfahrt	beweglicher Ferientag

A = Schweinefleisch
B = Rindfleisch
C = Hähnchenfleisch
D = Truthahnfleisch
E = Putenfleisch
F = Seelachs
G = Lachs


1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Schwefeldioxid
5. mit Phosphat
6. mit Milcheiweiß
7. mit Süßungsmittel



BIO-Menü: Die mit diesem Zeichen gekennzeichneten Menüs stammen zu 100 % aus biologisch/ökologischem Anbau.

D-HE-006-15409-B Kontrollnummer der Kontrollstelle ÖKO-006



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Wir verwenden ausschließlich **Fisch aus nachhaltigem Fischfang.**



Änderungen bleiben vorbehalten – Guten Appetit!

Hinweis: Aufgrund des Produktionsprozesses können wir nicht ausschließen, dass in unseren Speisen Spuren von allen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen enthalten sein können.

Tischlein Deck Dich – Kindgerechter Mittagstisch
Ludwig-Rinn-Str. 10, 35452 Heuchelheim
Tel. 0641 67897

ZAUG
gGmbH