








# Speiseplan

22. Woche vom 30.05. – 03.06.2022  
mit Kennzeichnung der Zusatzstoffe, der Fleisch- und Fischart

Das schmeckt mir!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 <b>Menü I</b>		 Linsenbolognese mit Möhren, Pastinaken, Tomaten, Spiralnudeln, Obst	 Gemüsecremesuppe <sup>6</sup> , Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Weizenvollkornbrei <sup>6</sup> , Zimt-Zucker 	 Käsespätzle <sup>6</sup> , Sahnesoße <sup>6</sup> , Möhren-Apfel-Salat mit Orangen-Zitronen-Dressing, Obst	 Gemüsegeschnetzeltes mit Mais, Erbsen, Paprika <sup>6</sup> , Kartoffel-Möhren-Stampf <sup>6</sup> , Kirschjoghurt <sup>6</sup> 
 <b>Menü II</b>	Rindercevapcici <sup>B</sup> , Balkangemüse mit grünen Bohnen, Paprika, Erbsen, Reis, Erdbeerjoghurt <sup>6</sup>	Putenfleischkäse <sup>E,2,3,5</sup> in Bratensoße, Kartoffeln <sup>3</sup> , Spitzkohlsalat mit Essig-Öl-Dressing, Obst 	Chicken Nuggets <sup>C</sup> , Reis, selbstgemachter Ketchup, Gurkensalat mit Rahmdressing <sup>6</sup> , Mandarinenquark <sup>6</sup>	Rindergulasch <sup>B</sup> , Kartoffelklöße <sup>2</sup> , Apfelrotkohl <sup>3,4</sup> , Obst	Seelachsschnitte <sup>F</sup> gefüllt mit Tomate-Mozzarella <sup>6</sup> , Kartoffelpüree <sup>3,6</sup> , Eisberg-Radieschen-Salat, Kräuterdressing, Kirschjoghurt <sup>6</sup>
 <b>Menü III</b>	Kichererbsen-Paprikasoße <sup>6</sup> , Pennenudeln, Erdbeerjoghurt <sup>6</sup>				

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