

Speiseplan

22. Woche vom 30.05. – 03.06.2022
mit Kennzeichnung der Allergene

Das schmeckt mir!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 Menü I		 Linsenbolognese mit Möhren, Pastinaken, Tomaten ^{Sel} Spiralnudeln ^{GG-W} Obst	 Gemüsecremesuppe mit Möhren, Blumenkohl, Brokkoli ^{M,Sel} Weizenvollkornbrot ^{GG-W,M} Zimt-Zucker 	 Käsespätzle ^{Ei,M,Sel,GG-W} Sahnesoße ^{M,Sel} Möhren-Apfel-Salat mit Orangen-Zitronen-Dressing ^{Sel} Obst	 Gemüsegeschnetzeltes mit Mais, Erbsen, Paprika ^{Sel,M} Kartoffel-Möhren-Stampf ^M Kirschjoghurt ^M 
 Menü II	Rindercevapcici ^{GG-W,Ei,Sen} Balkangemüse ^{Sel} mit grünen Bohnen, Paprika, Erbsen Reis Erdbeerjoghurt ^M	Putenfleischkäse in Bratensoße ^{Sel} Kartoffeln Spitzkohlsalat mit Essig-Öl-Dressing Obst 	Chicken Nuggets ^{GG-W,GG-Gerste,Sel} Reis selbstgemachter Ketchup ^{Sel,Sen} Gurkensalat mit Rahmdressing ^{M,Sel,Sen} Mandarinenquark ^M	Rindergulasch ^{Sel} Kartoffelklöße ^{SO2} Apfelrotkohl ^{SO2} Obst	Seelachsschnitte gefüllt mit Tomate-Mozzarella ^{F,Ei,M,Sen,GG-W} Kartoffelpüree ^M Eisberg-Radieschen-Salat Kräuter dressing Kirschjoghurt ^M
 Menü III	Kichererbsen-Paprikasoße ^{M,Sel} Pennenudeln ^{GG-W} Erdbeerjoghurt ^M				

★= Salat kann Spuren von Ei, Milchprodukten und Sellerie enthalten


Ei = Ei	So = Soja	Sch-Ca = Cashewkerne
Er = Erdnuss	SO2 = Schwefeldioxid	Sch-Ha = Haselnuss
F = Fisch	W = Weichtiere	Sch-Ma = Mandel
K = Krebstiere	GG-W = Weizengluten	Sch-Mc = Macadamia
L = Lupine	GG-R = Roggengluten	Sch-Pa = Paranuss
M = Milch	GG-Gerste = Gerstengluten	Sch-Pe = Pekannuss
Sel = Sellerie	GG-H = Hafergluten	Sch-Pi = Pistazie
Sen = Senf	GG-D = Dinkelgluten	Sch-W = Walnuss
Ses = Sesam	GG-K = Kamutgluten	Sch-alle = alle Schalenfrüchte



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.



Änderungen bleiben vorbehalten – Guten Appetit!

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

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

ZAUG gmbh