

Speiseplan

37. Woche vom 13.09. – 17.09.2021
mit Kennzeichnung der Allergene

Das schmeckt mir!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 <p>Menü I</p>	 Kürbiscremesuppe ^{M, Sel} Weizenvollkornbrei ^{M, GG-W} Kirschkompott 	 Grünkernbolognese mit Möhren, Paprika, Käse <small>GG-D, M, Sel</small> Spiralnudeln ^{GG-W} Obst		 Gemüsegeschnetzeltes mit Paprika, Staudensellerie, Mais ^{Sel, M} Kartoffel-Möhren-Stampf ^M Obst 	 Spinat-Käse-Soße ^{M, Sel} Spiralnudeln ^{GG-W} Erdbeerquark ^M 
 <p>Menü II</p>		Putenfleischkäse in Bratensoße ^{Sel} Kartoffeln gedünstetes Gemüse Möhren, Blumenkohl, grüne Bohnen Obst	Grießklößchen in Tomatensoße <small>Ei, M, Sel, Sen, GG-W</small> Gurkenstück Vanillepudding ^M		
 <p>Menü III</p>	Rindercevapcici <small>Ei, Sen, Sel, GG-W</small> in Tomatenragout ^{Sel, Sen} Reis Buttermilch-Zitronen- Dessert ^M		Rindergeschnetzeltes ^{Sen, Sel} Spätzle ^{Ei, GG-W} Blattsalat Hip Hop★ mediterranes Dressing Vanillepudding ^M 	Fischschnitte mit Kräuter- Käse-Füllung ^{F, GG-W, Ei, Sen, M} Kartoffelpüree ^M Möhren-Apfel-Salat mit Orangen-Zitronen-Dressing Obst	Chicken Nuggets <small>GG-W, GG-Gerste, Sel</small> Currysoße ^{M, Sel, Sen} Reis Gurkensalat mit Rahmdressing ^{M, Sel, Sen} Erdbeerquark ^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
	GG-K = Kamutgluten	



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 gGmbH