






# Speiseplan

46. Woche vom 15.11. – 19.11.2021

Das schmeckt mir!

mit Kennzeichnung der Zusatzstoffe, der Fleisch- und Fischart

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 <p>Menü I</p>	 <p>Tomatengemüse-Soße Reis Himbeejoghurt<sup>6</sup></p>	 <p>Rote-Linsen-Möhren-Soße<sup>6</sup> Spätzle Obst</p> 	 <p>Gemüsereis mit Kichererbsen, Möhren, Paprika Currysoße<sup>6</sup> Schokopudding<sup>6</sup></p> 	 <p>Ravioli mit Käse-Basilikum<sup>6</sup> in Tomatensoße Obst</p>	 <p>Rösti-Taler Sahnemöhren<sup>6</sup> Apfelmus</p>
 <p>Menü II</p>		<p>Rinderklößchen<sup>B</sup> in Meerrettichsoße<sup>3,4,6</sup> Kartoffeln<sup>3</sup> gedünstetes Gemüse Möhren, Erbsen Obst</p>		<p>Geflügel-Cevapcici<sup>C,E</sup> in Bratensoße Schleifchenudeln Gurkensalat mit Dill-Senf-Dressing Obst</p>	
 <p>Menü III</p>	<p>Hühnerfrikassée<sup>C</sup> mit Möhren, Erbsen<sup>6</sup> Reis Himbeerejoghurt<sup>6</sup></p> 		<p>Hähnchenkeule<sup>C</sup> in Balkangemüse grüne Bohnen, Paprika, Erbsen Spirellinudeln Schokopudding<sup>6</sup></p>		<p>Sahnesoße<sup>G,6</sup> mit Räucherlachs, Tomaten Vollkornpenneudeln Blattsalat Lambada Rahmdressing<sup>6</sup> Apfelmus<sup>3</sup></p> 

A = Schweinefleisch  
B = Rindfleisch  
C = Hähnchenfleisch  
D = Truthanfleisch  
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

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



**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 Zusatzstoffen enthalten sein können.

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

**ZAUG** gmbh