

Speiseplan

47. Woche vom 22.11. – 26.11.2021
mit Kennzeichnung der Allergene

Das schmeckt mir!

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|--|---|--|---|---|---|
|  Menü I |  Gemüseintopf mit Möhren, Erbesen, Lauch, Grießklößchen ^{GG-W, Ei, Sel} Baguettebrötchen ^{GG-D, GG-W} Erdbeerquark ^M |  Rahmsoße mit Erbsen, Möhren ^{M, Sel} Spätzle ^{Ei, GG-W} Obst | |  Kartoffelgratin ^{M, Sel} Kidneybohnen-Mais-Salat ^{Sel} Obst  |  Kürbiscremesuppe ^{Sel, M} mit Möhren Milchreis ^M Zimt-Zucker |
|  Menü II | Geflügelfrikadelle ^{Ei, M, GG-W} in Paprikagemüse ^{Sel, Sen} Reis Erdbeerquark ^M | | Gemüsebratling ^{Ei, GG-W} Käsesoße ^{M, Sel} Bandnudeln ^{GG-W} Gurkensalat mit Senfdressing ^{Sen} Bananenjoghurt ^M | Seelachshappen in Petersilienpanade ^{GG-W, M, F, Sen} Tomatengemüse ^{Sel, Sen} Reis Obst | |
|  Menü III | | Rindergulasch ^{Sen, Sel} Kartoffelpüree ^M gedünstete grüne Bohnen Obst | Hähnchenfilet In Bratensoße ^{Sel} Kartoffeln Blattsalat Rumba Kräuterdressing Bananenjoghurt ^M | | Rinderbolognese ^{Sel} Vollkornspiralnudeln ^{GG-W} Blattsalat Hip Hop Rahmdressing ^{M, Sel, Sen} Stracciatellacreme ^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