












Speiseplan

48. Woche vom 29.11. – 03.12.2021
mit Kennzeichnung der Allergene

Das schmeckt mir!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 <p>Menü I</p>	 <p>Kichererbsen-Möhren-Curry^{M,Sen,Sel} Reis Himbeerjoghurt^M</p>	 <p>Sahnelinsen mit Möhren, Lauch^{M,Sel} Spätzle^{Ei,GG-W} Obst</p>	 <p>Tomatensoße^{Sel,Sen} Vollkornspiralnudeln^{GG-W} Vanillepudding^M</p> 	 <p>Kräuterquark^{M,Sel} Kartoffeln Möhrenstück Obst</p> 	
 <p>Menü II</p>	<p>Kartoffeleintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch, Rindswurstscheiben^{Sel,Sen} Roggenbrötchen^{GG-Gerste,GG-R,GG-W} Himbeerjoghurt^M</p>	<p>Hähnchengeschnetzeltes^{Sel,Sen,M} Reis Blattsalat Lambada Joghurt dressing^{M,Sel,Sen} Obst</p> 		<p>Geflügelbällchen^{GG-W,Ei,Sen,M} in Rosmarinjus^{Sel} Kartoffelpüree^M gedünstetes Gemüse Möhren, Erbsen Obst</p>	<p>Lachs in Sahnesoße^{F,M,Sel} Bandnudeln^{GG-W} gedünstete Erbsen Heidelbeerquark^M</p> 
 <p>Menü III</p>			<p>Chili con Carne mit Kidneybohnen, Mais^{Sel} Reis Vanillepudding^M</p>		<p>Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung^{M,GG-W} Paprikasoße^{M,Sel} Eisberg-Radieschen[☆] mediterranes Dressing Heidelbeerquark^M</p>

☆= 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
gGmbH