











# Speiseplan

49. Woche vom 06.12. – 10.12.2021  
mit Kennzeichnung der Zusatzstoffe, der Fleisch- und Fischart

Das schmeckt mir!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 <b>Menü I</b>	 Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeln, Möhren  Dinkelvollkornbrötchen Nikolaus <sup>6</sup> 	 Linsenbolognese mit Möhren, Pastinaken, Tomaten Spiralnudeln Obst	 Kürbiscremesuppe <sup>6</sup> Weizenbrei <sup>6</sup> Kirschkompott	 Käsespätzle <sup>6</sup> Sahnesoße <sup>6</sup> Möhren-Apfel-Salat mit Orangen-Zitronen-Dressing Obst 	 Gemüsegeschnetzeltes mit Mais, Erbsen, Paprika <sup>6</sup> Kartoffel-Möhren-Stampf <sup>6</sup> Apfelmus
 <b>Menü II</b>	Bauernfrikadelle <sup>A,B</sup> Kartoffeln <sup>3</sup> Rahmkohlrabi <sup>6</sup> Nikolaus <sup>6</sup>		Rindergulasch <sup>B</sup> mit Möhren Schleifchennudeln Erdbeerjoghurt <sup>6</sup>	Chicken Nuggets <sup>C</sup> Currysoße <sup>6</sup> Reis Möhrenstück Obst	Seelachsschnitte <sup>F</sup> gefüllt mit Tomate- Mozzarella <sup>6</sup> Kartoffelpüree <sup>3,6</sup> Eisberg-Radieschen Rahmdressing <sup>6</sup> Apfelmus <sup>3</sup>
 <b>Menü III</b>		Putenfleischkäse <sup>E,2,3,5</sup> in Bratensoße Kartoffeln <sup>3</sup> gedünsteter Rosenkohl Obst			

A = Schweinefleisch  
 B = Rindfleisch  
 C = Hähnchenfleisch  
 D = Truthanfleisch  
 E = Putenfleisch  
 F = Seelachs  
 G = Lachs

- mit Farbstoff(en)
- mit Konservierungsstoff(en)
- mit Antioxidationsmittel
- mit Schwefeldioxid
- mit Phosphat
- mit Milcheiweiß
- 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** gGmbH