












Speiseplan

49. Woche vom 06.12. – 10.12.2021
mit Kennzeichnung der Allergene

Das schmeckt mir!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 Menü I	 Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeln, Möhren ^{Sel}  Dinkelvollkornbrötchen ^{GG-D} Nikolaus ^{So,M} 	 Linsenbolognese mit Möhren, Pastinaken, Tomaten ^{Sel} Spiralnudeln ^{GG-W} Obst	 Kürbiscremesuppe ^{M,Sel} Weizenbrei ^{M,GG-W} Kirschkompott	 Käsespätzle ^{Ei,M,Sel,GG-W} Sahnesoße ^{M,Sel} Möhren-Apfel-Salat mit Orangen-Zitronen-Dressing ^{Sel} Obst 	 Gemüsegeschnetzeltes mit Mais, Erbsen, Paprika ^{Sel,M} Kartoffel-Möhren-Stampf ^M Apfelmus
 Menü II	Bauernfrikadelle ^{Ei,Sen,GG-W} Kartoffeln Rahmkohlrabi ^{M,Sel} Nikolaus ^{So,M}		Rindergulasch ^{Sel} mit Möhren Schleifchennudeln ^{GG-W} Erdbeerjoghurt ^M	Chicken Nuggets ^{GG-W,GG-Gerste,Sel} Currysoße ^{M,Sel,Sen} Reis Möhrenstück Obst	Seelachsschnitte gefüllt mit Tomate-Mozzarella ^{F,Ei,M,Sen,GG-W} Kartoffelpüree ^M Eisberg-Radieschen Rahmdressing ^{M,Sel,Sen} Apfelmus
 Menü III		Putenfleischkäse In Bratensoße ^{Sel} Kartoffeln gedünsteter Rosenkohl Obst			

★= 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