














Speiseplan

50. Woche vom 13.12. – 17.12.2021
mit Kennzeichnung der Allergene

Das schmeckt mir!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 <p>Menü I</p>	 Tomatengemüse-Soße mit Riesensbohnen ^{Sel, Sen} Reis Himbeerjoghurt ^M	Hirsesuppe mit Möhren, Lauch, Sellerie ^{Sel} Germknödel ^{GG-W, Ei, M} Zimtsoße ^M		 Tortellini mit Ricotta in Tomatensoße ^{M, Sel, GG-W, Sen} Möhren-Apfel-Salat mit Orangen-Zitronen-Dressing ^{Sel} Obst 	 Erbseneintopf mit Kartoffeln, Möhren, Lauch, Sellerie ^{Sel} Mehrkornbrötchen ^{GG-W, GG-D, GG-R, L, M, Ses} Schokopudding ^M 
 <p>Menü II</p>			Gefüllte Pfannkuchen mit Spinat ^{Ei, M, GG-W} Kartoffelstampf mit Süßkartoffeln ^M Blattsalat Lambada Rahmdressing ^{M, Sel, Sen} Kirschquark ^M 	Szegediner Gulasch mit Sauerkraut ^M Kartoffelknödel ^{SO2} Obst	Fischfrikadelle ^{F, GG-W} Kartoffeln Rahmspinat ^{M, Sel} Schokopudding ^M
 <p>Menü III</p>	Hühnerfrikassée mit Möhren, Erbsen ^{M, Sel} Reis Himbeerjoghurt ^M 	Lachsnocker ^{F, GG-W, Ei} in Dillsoße ^{M, Sel} Vollkornspiralnudeln ^{GG-W} gedünstete Möhren  Obst  	Rinderklößchen ^{GG-W, Ei, Sel, Sen} in mexikanischer Gemüsesoße Paprika, Mais, grüne Bohnen ^{Sel, Sen} Schleifchennudeln ^{GG-W} Kirschquark ^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