

# Speiseplan

39. Woche vom 26.09. - 30.09.2022  
mit Kennzeichnung der Zusatzstoffe, der Fleisch- und Fischart

Das schmeckt mir!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 <b>Menü I</b>	 Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung <sup>6</sup> in Tomatensoße Himbeerjoghurt <sup>6</sup>	 Grünkernbolognese mit Möhren, Paprika, Käse <sup>6</sup> Spiralnudeln Obst	 Gemüsereis mit Kichererbsen, Möhren, Paprika milde Currysoße <sup>6</sup> Kirschquark <sup>6</sup>	 Gratinierter Linsenauflauf mit Möhren, Pastinaken <sup>6</sup> Kartoffelpüree <sup>6</sup> Obst	 Kürbiscremesuppe <sup>6</sup> Weizenvollkornbrot <sup>6</sup> Zimt-Zucker 
 <b>Menü II</b>	Königsberger Klopse <sup>A,6</sup> in Kapernsoße <sup>6</sup> Kartoffeln <sup>3</sup> gedünstete Erbsen Himbeerjoghurt <sup>6</sup>	Lachs <sup>G</sup> in Dillsoße <sup>6</sup> Reis Blattsalat Rumba Rahmdressing <sup>6</sup> Obst 	Rinderklößchen <sup>B</sup> in Paprikagemüse Bandnudeln Kirschquark <sup>6</sup>	Schweinegulasch <sup>A</sup> Spätzle gedünstete Möhren Obst	
 <b>Menü III</b>					Hähnchenkeule <sup>C</sup> in Tomatensoße Schleifchennudeln Gurkensalat mit Saure-Sahne-Dressing <sup>6</sup> Schokopudding <sup>6</sup>

A = Schweinefleisch  
B = Rindfleisch  
C = Hähnchenfleisch  
D = Truthahnfleisch  
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**.

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.



**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.

Tischlein Deck Dich – Kindgerechter Mittagstisch  
Ludwig-Rinn-Str. 10, 35452 Heuchelheim  
Tel. 0641 67897

**ZAUG** gGmbH