

# Speiseplan

39. Woche vom 26.09. – 30.09.2022  
mit Kennzeichnung der Allergene

Das schmeckt mir!

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

★= 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 = Hafengluten        | 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