

# Speiseplan

40. Woche vom 03.10. - 07.10.2022  
mit Kennzeichnung der Zusatzstoffe, der Fleisch- und Fischart

Das schmeckt mir!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 <b>Menü I</b>	Tag der Deutschen Einheit	 Minestrone mit Möhren, Sellerie, Lauch Milchreis <sup>6</sup> Zimt-Zucker  	 Chili mit roten und weißen Bohnen, Mais, Tomaten, Grünkern Reis Erdbeerjoghurt <sup>6</sup>  	 Kräuterquark <sup>6</sup> Kartoffeln Tomatenstück Obst	
 <b>Menü II</b>	Tag der Deutschen Einheit	Partyfrikadellen <sup>A,B</sup> In mexikanischer Gemüsesoße mit Mais, Möhren, Erbsen, Paprika, Bohnen Reis Schokoladenkeks <sup>GG-W</sup>			Bergkäsenocken <sup>6</sup> in Tomatensoße Blattsalat Hip Hop Joghurdressing <sup>6</sup> Bananenquark <sup>3,6</sup>
 <b>Menü III</b>	Tag der Deutschen Einheit		Rinderbolognese <sup>B</sup> mit Möhren, Lauch, Sellerie Spiralnudeln Erdbeerjoghurt <sup>6</sup>	Seelachshappen <sup>F</sup> in Petersilienpanade <sup>6</sup> Vollkornhörnchennudeln Paprikasoße <sup>6</sup> Gurkensalat mit Rahmdressing <sup>6</sup> Obst  	Rindergeschnetzeltes <sup>B</sup> Spätzle gedünstetes Gemüse Möhren, Blumenkohl, grüne Bohnen Bananenquark <sup>3,6</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