

Speiseplan

40. Woche vom 03.10. – 07.10.2022
mit Kennzeichnung der Allergene

Das schmeckt mir!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 Menü I	Tag der Deutschen Einheit	 Minestrone mit Möhren, Sellerie, Lauch ^{Sel} Milchreis ^M Zimt-Zucker 	 Chili mit roten und weißen Bohnen, Mais Tomaten, Grünkern ^{Sel,GG-D} Reis Erdbeerjoghurt ^M 	 Kräuterquark ^{M,Sel} Kartoffeln Tomatenstück Obst	
 Menü II	Tag der Deutschen Einheit	Partyfrikadellen ^{Ei, GG-W} in mexikanischer Gemüsesoße mit Mais, Möhren, Erbsen, Paprika, Bohnen ^{Sel} Reis Schokoladenkeks ²			Bergkäsenocken ^{GG-W,Ei,M} in Tomatensoße ^{Sel,Sen} Blattsalat Hip Hop Joghurdressing ^{M,Sel,Sen} Bananenquark ^M
 Menü III	Tag der Deutschen Einheit		Rinderbolognese mit Möhren, Lauch, Sellerie ^{Sel} Spiralnudeln ^{GG-W} Erdbeerjoghurt ^M	Seelachshappen in Petersilienpanade ^{F,M,Sen,GG-W} Vollkornhörnchennudeln ^{GG-W} Paprikasoße ^{Sel,M} Gurkensalat mit Rahmdressing ^{M,Sel,Sen} Obst 	Rindergeschnetzeltes ^{Sel} Spätzle ^{GG-W,Ei} gedünstetes Gemüse Möhren, Blumenkohl, grüne Bohnen Bananenquark ^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
gGmbH