

# Speiseplan

41. Woche vom 10.10. – 14.10.2022  
mit Kennzeichnung der Allergene

Das schmeckt mir!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 <p>Menü I</p>	 <p>Brokkoli-Blumenkohlcremesuppe<sup>M, Sel</sup> Vollkorn Grießbrei<sup>GG-W, M</sup> Apfelmus</p>	 <p>Sahnelinsen mit Möhren, Lauch<sup>M, Sel</sup> Spätzle<sup>GG-W, Ei</sup> Obst</p> 	 <p>Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry<sup>M, Sel, Sen</sup> Reis Himbeerquark<sup>M</sup></p>	 <p>Kartoffelgratin<sup>M, Sel</sup> Möhrensalat mit Essig-Öl-Dressing<sup>Sel</sup> Obst</p>	 <p>Tomatensoße mit Basilikum<sup>Sel, Sen</sup> Vollkornspiralnudeln<sup>GG-W</sup> Heidelbeerjoghurt<sup>M</sup></p>
 <p>Menü II</p>		<p>Rinder-Maultaschen in Käse-Sahne-Soße<sup>GG-W, Ei, Sel, M</sup> Gurkensalat mit Rahmdressing<sup>M, Sel, Sen</sup> Obst</p>		<p>Lachs in Dillsoße<sup>F, M, Sel, Sen</sup> Reis Blattsalat Rumba Joghurdressing<sup>M, Sel, Sen</sup> Obst</p> 	<p>Schweinebraten in Bratensoße<sup>Sel, Sen</sup> Kartoffelpüree<sup>M</sup> Gurkenstück Heidelbeerjoghurt<sup>M</sup></p>
 <p>Menü III</p>	<p>Paniertes Seelachsfilet<sup>F, GG-W, M, Sen</sup> Reis Tomatenragout<sup>Sel, Sen</sup> Apfelmus</p>		<p>Geflügelbällchen<sup>GG-W, Ei, Sen, M</sup> in Rahmsoße<sup>Sel, M</sup> Pennennudeln<sup>GG-W</sup> Eisberg-Radieschen-Salat Kräuterdressing Himbeerquark<sup>M</sup></p>		

★= 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