













Speiseplan

mit Kennzeichnung der Allergene



03. Woche vom 17.01. – 21.01.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	17.01.2022	18.01.2022	19.01.2022	20.01.2022	21.01.2022
Menü 1	 Tomatengemüse- Soße ^{Sel, Sen} Reis Himbeerjoghurt ^M	 Rote-Linsen-Möhren- Soße ^{M, Sel} Spätzle ^{Ei, GG-W} Obst 	 Ravioli mit Erbsenfüllung GG-W in Tomatensoße ^{Sel, Sen} Schokopudding ^M	 Gemüsereis mit Kichererbsen, Möhren, Paprika ^{Sel} Currysoße ^{M, Sel, Sen} Obst	 Rösti-Taler Sahnemöhren ^{Sel, M} Apfelmus
Menü 2	Linseneintopf mit Möhren, Lauch ^{Sel} , Geflügel-wurstscheiben Roggenbrötchen GG-W, GG-R, GG-Gerste Himbeerjoghurt ^M	Rinderklößchen ^{GG-W, Ei, Sel, Sen} in Meerrettichsoße M, Sel, SO2 Kartoffeln gedünstetes Gemüse Möhren, Erbsen Obst	Steckrüben- Süßkartoffelcremesuppe mit Lauch ^{M, Sel} Vollkornpannkuchen Ei, M, GG-W Schokosoße ^M 	Schaschlikgeschnetzeltes mit Dörrfleisch, Paprika, Zwiebeln ^{Sel} Schleifchennudeln ^{GG-W} Obst	Geflügel-Cevapcici ^{GG-W} in Bratensoße ^{Sel} Reis Gurkensalat mit Dill-Senf-Dressing ^{Sen, Sel} Apfelmus
Menü 3	Hühnerfrikassée mit Möhren, Erbsen ^{M, Sel} Reis Himbeerjoghurt ^M 	Seelachs im Backteig GG-W, M, F, Sen Bechamelkartoffeln ^M Blattsalat Hip Hop Joghurtdressing ^{M, Sel, Sen} Obst	Hähnchenkeule ^{So, GG-W} in Balkangemüse grüne Bohnen, Paprika, Erbsen ^{Sel} Reis Schokopudding ^M	Grüne Soße mit Ei ^{M, Ei, Sel} Kartoffeln Möhrenstück Obst 	Lachsnockerl in Sahnesoße mit Tomatenstückchen Sel, Sen, F, GG-W, Ei Bandnudeln ^{GG-W} Blattsalat Lambada Rahmdressing ^{M, Sel, Sen} Apfelmus 
	Schüler 3,50 € Erwachsene 3,70 €	Schüler 3,50 € Erwachsene 3,70 €	Schüler 3,50 € Erwachsene 3,70 €	Schüler 3,50 € Erwachsene 3,70 €	Schüler 3,50 € Erwachsene 3,70 €

★= 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

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.



BIO-Menü: Die mit diesem Zeichen gekennzeichneten Menüs stammen zu 100% aus biologisch/ökologischem Anbau

D-HE-006-15409-B Kontrollnummer der Kontrollstelle DE-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