



MÄRZ 2026

Spezialmenü

Sonderkost

Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung und ständigen Weiterbildung bereiten wir für unsere Kunden Sonderkost nach individuellem Bedarf und Notwendigkeit zu. Diese Sondermenüs bieten wir für alle Allergiearten, Unverträglichkeiten, Stoffwechselerkrankungen und für unsere Kunden aus anderen Kulturkreisen (z.B. kein Schwein, kein Rind usw.) an. Um die Allergiekost verträglich und sicher herstellen zu können, benötigen wir ein ärztliches Attest. Wir liefern unsere Sonderkost mit Einzellieferschein in Menüschalen mit namentlichem Etikett. Unsere Sonderkostabteilung erarbeitet nach Bedarf einen monatlichen oder wöchentlichen, speziell auf den Kunden zugeschnittenen Menüplan. Unsere Diätassistentinnen bereiten mit unserer Spezialkost ein täglich frisches und vor allem verträgliches Essen zu.

Allergene

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung...) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Sollten Sie auf eine allergenfreie Versorgung angewiesen sein, verweisen wir gern auf unser Sonderkostangebot.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

- I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - Ia Weizen
 - Ib Roggen
 - Ic Gerste
 - Id Hafer
 - Ie Dinkel
 - If Kamut
- II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- III Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- IV Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

- V Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VI Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VII Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - VIIIa Mandeln
 - VIIIb Haselnüsse
 - VIIIc Walnüsse
 - VIIId Cashewnüsse
 - VIIIe Pekannüsse
 - VIIIf Paranüsse
 - VIIIg Pistazien
 - VIIIh Pinienkerne
 - VIIIh Macadamia- oder Queenslandnüsse
- IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- X Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XI Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XIV Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen schon vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z. B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kassler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| 1) mit Konservierungsstoff | 8) mit Nitrat |
| 2) mit Farbstoff | 9) mit Süßungsmittel(n) |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 10) geschwärzt |
| 4) mit Nitritpökelsalz | 11) gewachst |
| 5) mit Phosphat | 12) mit Alkohol |
| 6) mit Geschmacksverstärker | 13) enthält eine Phenylalaninquelle |
| 7) geschwefelt | 14) flüssig gewürzt |

** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

Zusatzstoffe

Kennzeichnung



vegetarisch



enthält Rind



enthält Schwein



enthält Geflügel



enthält Fisch
praktisch grätenfrei



enthält Wild



enthält Lamm

Guten Appetit!



Tischlein deck Dich GmbH

Auer Straße 46

09366 Stollberg

Tel.: 037296. 92 16-0

Fax: 037296. 92 16-15

E-Mail: info@kinderessen-sachsen.de

www.kinderessen-sachsen.de

Kundennummer

Name

Einrichtung

BESTELLSCHEIN MÄRZ 2026

KW 10					11					12					13					14	
Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di
02	03	04	05	06	09	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27	30	31

Klasse

Menü 1

Menü 2

Nudelmenü

Kaltmenü

Salatmenü

Dessert

KUNDENSERVICE

Kitas und Schulen
Tel. 037296. 92 16-0
 Montag bis Freitag von 6.30 – 14.00 Uhr

Privatkunden und Firmen
Tel. 037296. 92 16-12
 Montag bis Freitag von 7.00 – 14.00 Uhr

Bestellfrist: 14 Tage vorab

Das Dessert ist ausschließlich in Kitas und Schulen inklusive und muss nicht mitbestellt werden, nur Privat- und Firmenkunden müssen dieses extra bestellen!

Bestellung: ONLINE www.bestellung-tischleindeckdich.de oder ABGABE an der Ausgabe (Schulen)
TELEFONISCH siehe Bestellschein (Kundenservice)



Wichtige Information für Schulen mit Salattheke: Die Zugaben Dessert / kleiner Salat (Bricklebrit) der verschiedenen Menüs gelten nicht, da an diesen Schulen stattdessen täglich das frische Angebot der Salattheke zur Verfügung steht.

	Klassikmenü inkl. Dessert Märchenschmaus*	Genussmenü inkl. Dessert Zaubertisch*	Nudelmenü inkl. Dessert Müllersmahl*	Kaltmenü inkl. Dessert Schreinergericht*	Salatmenü inkl. Dessert Drechslerspeise*	Dessert Bricklebrit*
MO 02.03.	Tomatensuppe mit Reiseinlage, dazu Mischbrot Ia, VII, IX	Hähnchen- Rahmgeschnetzeltes mit Erbsen, dazu Reis Ia, VII	Penne mit Dillsoße und Lachswürfeln Ia, III, VI, IX	Reissalat mit Erbsen, Mais, Möhren, Radieschen und Schnittlauch 	Kartoffelsalat mit Wiener Wurst ^(1, 3, 5) und Garnitur III, VII, IX, X	Handobst
DI 03.03.	Milchreis mit Zucker und Zimt VII	Gebratener Leberkäse ^(1, 3, 5) mit Kartoffelbrei und Letscho VII	Makkaroni mit Currywurstgulasch ^(1, 3, 5) Ia	Mit Schinken und Käse, Tomate, Gurke und Salat gefülltes Fladenbrot Ia, III, VII	Kartoffelsalat mit Wiener Wurst ^(1, 3, 5) und Garnitur III, VII, IX, X	Mandarinenkom- pott ⁽¹⁾
MI 04.03.	Erbsensuppe mit Kassler ⁽⁴⁾ dazu Vollkornbrot Ia, Ib, V, IX	Kräuterrührei mit Salzkartoffeln und Gurkensalat III, VII	Dinkel-Fusilli mit Champignonrahm Ie, VII	Glasnudelsalat mit buntem Gemüse und Thunfisch 	Kartoffelsalat mit Wiener Wurst ^(1, 3, 5) und Garnitur III, VII, IX, X	Gurkensalat
DO 05.03.	Blumenkohlcremesuppe, dazu Roggenmischbrot VII	Jumbofischstäbchen mit Rahmkräutersoße , Kaisergemüse und Kartoffelpüree VII, X	Regenbogennudeln mit Tomaten-Feta-Soße ⁽¹⁾ Ia, VII	Mit Kräutercreme, Käse, Salat, Gurke und Tomate belegtes Körnerbrötchen Ia, Ib, VII	Kartoffelsalat mit Wiener Wurst ^(1, 3, 5) und Garnitur III, VII, IX, X	Vanilla Sahnepudding VII
FR 06.03.	Grießbrei mit heißen Apfelstückchen, dazu Zucker und Zimt Ia, VII	Karotten-Kürbiskern-Rösti mit Gemüserais und Quarkdip III, VII	Pasta, dazu Jagdwurstgulasch ^(1, 3, 5) mit Tomatensoße Ia	Schichtsalat Eisbergsalat mit Schinken ⁽⁴⁾ Käse, Mais, Ei und Mayon- nais ⁽³⁾ dazu Brot Ia, III, VII	Kartoffelsalat mit Wiener Wurst ^(1, 3, 5) und Garnitur III, VII, IX, X	Handobst
MO 09.03.	Linseneintopf süß-sauer mit Kartoffeln und Suppengemüse, dazu Vollkornbrot Ia, Ib, XI	Rösti mit Zucchini- Tomatenragout IX	Hörnchennudeln Bolognese ^(1, 4) mit Schwein, dazu Reibekäse Ia, III	Nudelsalat mit Käsewürfeln und Garnitur Ia, III, VII	Nudelsalat mit Jägerschnitzel ^(1, 3, 4, 5) und Garnitur Ia, III, VII, IX	Handobst
DI 10.03.	Quarkkeulchen mit Apfelmus ⁽³⁾ Ia, III, VI	Fischfrikadelle mit Kräutersoße, Karottengemüse und Kartoffelpüree Ia, III, VII	Spirelli mit Käse-Sahnesoße Ia, VII	Mit Schinken ⁽⁴⁾ , Käse, Mais, Gurke und Salat gefüllter Palatschinken Ia, III, VII	Nudelsalat mit Jägerschnitzel ^(1, 3, 4, 5) und Garnitur Ia, III, VII, IX	Apfelmus ⁽³⁾
MI 11.03.	Süßkartoffelsuppe, dazu Vollkornbrot Ia, Ib, VI	Gefüllte Paprikaschote, dazu Tomatensoße und Reis Ia	Nudeln mit Tomatensoße, dazu Reibekäse Ia, III, VII	Rindfleischsalat mit Gewürzgurken, dazu Brot Ia, Ib	Nudelsalat mit Jägerschnitzel ^(1, 3, 4, 5) und Garnitur Ia, III, VII, IX	Schokopudding VII
DO 12.03.	Grützwurst ^(1, 3, 5, 6) mit Kartoffeln und Speck-Sauerkraut Ic, X	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Schnittlauchsoße und Karottengemüse VII	Penne mit Schweinegulasch Ia	Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikumcreme ⁽¹⁾ dazu Baguettebrötchen Ia, III, VII	Nudelsalat mit Jägerschnitzel ^(1, 3, 4, 5) und Garnitur Ia, III, VII, IX	Möhrenrohkost
FR 13.03.	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhre, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot Ia, Ib, Ic, IX	Kräuterquark mit Kartoffeln, Butter und Leberwurst ^(1, 3) VII	Spirelli mit Tomatensoße und Jägerschnitze ^(1, 3, 4, 5) Ia, III, IX	Obstsalat mit süßer Joghurtcreme, dazu Einback Ia, VII	Nudelsalat mit Jägerschnitzel ^(1, 3, 4, 5) und Garnitur Ia, III, VII, IX	Handobst
MO 16.03.	Kartoffelsuppe mit Speck und Scheiben von der Wiener Wurst ^(1, 3, 5) dazu Brot Ia, Ib, XI	Gyrosgeschnetzeltes vom Schwein mit Zaziki, dazu Reis Ia, VII	Spätzle mit Käserahm und Röstzwiebeln Ia, III, VII	Herzhaft belegter Salami-Käse-Bagel mit Garnitur Ia, VII	Kartoffelsalat mit Backfisch und Garnitur Ia, III, VII, IX, X	Handobst
DI 17.03.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Rauchfleisch und Kartoffelstückchen, dazu Brot 	Gemüsecurry mit Kokosmilch, dazu Butterreis Ia, VI, VII	Bunte Spirelli mit Hähnchenfleisch in Paprikarahm Ia, III, VII	Gemischter Salatteller mit gebackenem Camem- bert und fruchtigem Dip Ia, VII	Kartoffelsalat mit Backfisch und Garnitur Ia, III, VII, IX, X	Doppelkekse Ia, VII
MI 18.03.	Grießbrei mit heißen Kirschen Ia, VII	Geflügelbratwurst ^(1, 2, 4) mit Majoransoße, Speck- sauerkraut und Kartoffeln Ia, VII, IX	Hörnchennudeln, dazu Wurstgulasch ^(1, 3, 5) mit Tomaten-Sahnesoße, dazu Reibekäse Ia, VII	Schlachteplatte Blut-, Leber- und Bratwurst, dazu Butter und Brot Ia, Ib, VII, XII	Kartoffelsalat mit Backfisch und Garnitur Ia, III, VII, IX, X	Gurkensalat
DO 19.03.	Vanillepuddingsuppe, dazu Milchbrötchen Ia, VII	Gnocchi mit Spinatsoße Ia, III, VII, IX	Sächsische Krautnudeln nach Tischlein-Art mit Hackfleisch und Zwiebeln Ia, III	Palatschinken mit süßer Frischkäse- Quarkcreme, dazu Apfelkompott Ia, III, VII	Kartoffelsalat mit Backfisch und Garnitur Ia, III, VII, IX, X	Pfirsich- Maracujajoghurt VII
FR 20.03.	Lachswürfel in Zitronen-Sahnesoße mit Dill, dazu Erbsen und Reis Ia, IV, VII	Geschnetzeltes Züricher Art in Rahmsöße mit Champignons, dazu Spätzle VII	Penne in Käse-Sahnesoße mit Schinken ^(1, 3, 5) I, VII, IX	Waldorfsalat mit Sellerie, Ananas, Walnüssen und Äpfeln, dazu Vollkornbrot Ia, VII	Kartoffelsalat mit Backfisch und Garnitur Ia, III, VII, IX, X	Handobst
MO 23.03.	Waldpilzcremesuppe, dazu Brötchen Ia, VII	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Langkornreis Ia, VII	Dinkel-Fusilli, dazu Käserahm mit Brokkoli, Erbsen und Hackfleisch Ia, VII	Mit Schinken ^(1, 3, 4, 5) Käse und Salatgarnitur belegtes Brötchen Ia, VII	Kartoffelsalat mit bunter Ganitur und Schnitzel vom Schwein Ia, III, VII, IX, X	Handobst
DI 24.03.	Schnippelwurstgulasch ^(1, 3, 5) mit Curry, dazu Kartoffelpüree VII	Gemüsefrikadelle mit Rahmsöße und Kartoffeln Ia, VII, IX	Nudeleintopf mit buntem Gemüse, dazu Brot Ia, VII	Schnitzelbrötchen ^(1, 3, 4, 5) mit Salatgarnitur Ia	Kartoffelsalat mit bunter Ganitur und Schnitzel vom Schwein Ia, III, VII, IX, X	Apfel-Möhren- Rohkost
MI 25.03.	Seelachswürfel in Honig-Senfsoße mit Dill, dazu Erbsen und Reis Ia, IV, VII	Kohlroulade mit Bratensoße und Salzkartoffeln VII, X	Regenbogennudeln Napoli, dazu Reibekäse Ia, VII	Nach Gyros-Art gefülltes Fladenbrot mit Zaziki und Krautsalatmix ⁽¹⁾ Ia, III, VII	Kartoffelsalat mit bunter Ganitur und Schnitzel vom Schwein Ia, III, VII, IX, X	Vanilla Sahnepudding VII
DO 26.03.	Schupfnudeln mit Champignonrahm Ia, III, VII, IX	Kasslerbraten ^(1, 3) mit Soße, Sauerkraut und Kartoffeln Ia	Nudeln mit Käse-Basilikumsoße Ia, III, VII, IX	Salatplatte „Tischlein“ gemischte Blattsalate, Gurke, Tomate, Mais mit Kräuter-Joghurt dressing VII	Kartoffelsalat mit bunter Ganitur und Schnitzel vom Schwein Ia, III, VII, IX, X	Rote Grütze ⁽²⁾ mit Vanillesoße ⁽²⁾ I, Ia, VII
FR 27.03.	Pancakes mit Apfelmus ⁽³⁾ Ia, III, VII	Hühner-Nudeleintopf mit Suppengemüse, dazu Roggenbrot Ia, Ib, VI, X, IX	Spirelli mit Ragù alla bolognese Ia, IX	Eiersalat mit Garnitur, dazu Brötchen Ia, III, VII, X	Kartoffelsalat mit bunter Ganitur und Schnitzel vom Schwein Ia, III, VII, IX, X	Apfelmus ⁽³⁾
MO 30.03.	Spinat mit Kartoffeln und Rührei VII	Bulette vom Schwein mit Bratensoße, jungen Möhren und Kartoffeln Ia, III, VII	Bunte Nudeln mit Spinat- Frischkäsesoße Ia, VII, IX			Handobst
DI 31.03.	Germknödel mit Heidelbeerfüllung, dazu Vanillesoße Ia, III, VII	Schweinegulasch mit Rotkohl und Kartoffeln Ia, VII, IX	Spirelli mit mediterranem Tomaten- Ratatouille-Rahm Ia, VII			Waldfruchtjoghurt VII

Guten Appetit!

KUNDENSERVICE

Kitas und Schulen
Tel. 037296. 92 16-0
Montag bis Freitag von 6.30 – 15.00 Uhr

Privatkunden und Firmen
Tel. 037296. 92 16-12
Montag bis Freitag von 7.00 – 14.00 Uhr

*Für die Begriffe ließen wir uns von „Tischlein deck dich, Goldesel und Knüppel aus dem Sack“ aus der Kinder- und Hausmärchensammlung der Brüder Jacob und Wilhelm Grimm inspirieren.