



APRIL 2026

Speiseplan

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 Allergietypen, 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.

Sonderkost



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 Speiserversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Sollten Sie auf eine allergiefreie 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 Fisch praktisch grätenfrei
- enthält Schwein
- enthält Wild
- enthält Geflügel
- 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



BESTELLSCHEIN APRIL 2026

Kundennummer

--	--	--	--	--	--

Name

--

Einrichtung

--

Klasse

--

	KW 14			15					16					17					18			
	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Mo	Di	Mi	Do	
Menü 1																						
Menü 2																						
Nudelmnü																						
Kaltmnü																						
Salatmenü																						
Dessert																						

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

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

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*	Nudelmnü inkl. Dessert Müllersmahl*	Kaltmenü inkl. Dessert Schreinergericht*	Salatmenü inkl. Dessert Drechsler Speise*	Dessert Bricklebrit*
MI 01.04.	Senfeier mit Kartoffeln <small>la, III, VII, IX, X</small>	Bratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffeln <small>III, VII</small>	Käsetortellini mit Tomatensoße und Reibekäse <small>la, VII</small>	Bunter Linsensalat mit Gurke, Paprika, Möhre, Petersilie und Dill <small>la, VII</small>	Nudelsalat mit Hähnchenbrust und Garnitur <small>la, VII</small>	Gurkensalat <small>VII</small>
DO 02.04.	Kartoffelsuppe mit Speck und Scheiben von der Wiener Wurst dazu Brot <small>la, Ib, XI</small>	Hausgemachtes Hacksteak mit Rahmsauce, Kohlrabi-gemüse und Kartoffeln <small>la, III, VII, IX</small>	Farfalle mit Champignonrahm <small>VII, Ia</small>	Hot Dog nach Tischlein-Art mit Ketchup-Senf-Soße, Röstzwiebeln und Gewürzgurken <small>la, X</small>	Nudelsalat mit Hähnchenbrust und Garnitur <small>la, VII</small>	Pfirsichkompott <small>la, VII</small>
FR 03.04. <small>Ferien SN</small>	Karfreitag					
MO 06.04. <small>Ferien SN</small>	Ostermontag					
DI 07.04. <small>Ferien SN</small>	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Brot <small>la, Ib, Ic</small>	Backfisch mit Dillsauce und Erbsen, dazu Kartoffelpüree <small>la, III, VII, IX</small>	Regenbogennudeln Bolognese mit Gemüse (vegetarisch) <small>la, VII</small>			Mango Fruchtjoghurt <small>VII</small>
MI 08.04. <small>Ferien SN</small>	Gedünsteter Blumenkohl in Petersiliensauce, dazu Kartoffeln <small>VII, IX</small>	Hähnchenschnitzel mit Bratensoße, Petersilienkartoffeln und Mischgemüse <small>la, VII</small>	Spätzle mit Pilzrahm <small>la, III, VII, IX</small>			Fruchtkompott <small>la, VII</small>
DO 09.04. <small>Ferien SN</small>	Sahniger Kartoffel-Gemüseintopf mit Petersilie <small>VII, IX</small>	Seelachsfilet mit Zitronensauce, Möhren und Kartoffeln <small>la, IV, VI</small>	Makkaroni mit Schweingulasch und Reibekäse <small>la, IX, X</small>			Möhrenrohkost <small>la, VII</small>
FR 10.04. <small>Ferien SN</small>	Hefeklöße mit heißen Pflaumen <small>la, III</small>	Mildes Chili con Carne mit Kidneybohnen, Mais und Naturreis <small>la, VII</small>	Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse <small>la, VII</small>			Handobst <small>la, VII</small>
MO 13.04.	Weißkrauteintopf mit Knackerscheiben und Kartoffelwürfeln, dazu Kürbiskernbrot <small>la, Ib, VI, IX</small>	Frikadelle vom Schwein in Letscho und Kartoffelpüree <small>III, VII, IX, X</small>	Hörnchennudeln mit Tomatensoße und Reibekäse <small>la, VII</small>	Nudelsalat mit einer Geflügelwiener und Garnitur <small>la, III, VII</small>	Nudelsalat mit Chicken Nuggets und Garnitur <small>la, III, VII, IX</small>	Handobst <small>la, VII</small>
DI 14.04.	Soljanka , dazu Brötchen <small>la, III, VI, VII, IX</small>	Seelachswürfel in Honig-Dillsauce, dazu Erbsen und Kartoffelpüree <small>la, IV, VII</small>	Käsespätzle mit Röstzwiebeln <small>la, III, VII, IX</small>	Wiener-Wurstchen-Salat nach Puszta-Art dazu Brötchen <small>la, VII, X, IX</small>	Nudelsalat mit Chicken Nuggets und Garnitur <small>la, III, VII, IX</small>	Quarknachspeise Heidelbeere <small>VII</small>
MI 15.04.	Gnocchipfanne mit Balkangemüse in Tomaten-Mozzarella-Soße <small>la, VII</small>	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Karotten und Petersilienkartoffeln <small>la, III, VII, IX</small>	Nudeln mit Spinat-Ricotta-Soße <small>la, III, VII, IX</small>	Salat „Florenz“ Gemischter Salat mit Putenbruststreifen und Mandarinen, dazu Baguettescheibe <small>la, Ib</small>	Nudelsalat mit Chicken Nuggets und Garnitur <small>la, III, VII, IX</small>	Kuchen <small>la</small>
DO 16.04.	Schokopuddingsuppe , dazu Milchbrötchen <small>la, VII</small>	Leberragout mit Zwiebeln und Kartoffeln <small>la</small>	Chinapfanne Mie-Nudeln mit Zucker-erbsen, Lotuswurzel, Bambussprossen und Möhren <small>la, II</small>	Scharfe Sache Schweinekamm auf Brot mit Meerrettich und Gurkengarnitur <small>la, Ib, VII, XII</small>	Nudelsalat mit Chicken Nuggets und Garnitur <small>la, III, VII, IX</small>	Weißkohl-Mandarinen-Rohkost <small>la, VII</small>
FR 17.04.	Kaiserschmarrn ohne Rosinen, dazu Apfelmus <small>la, III, VII</small>	Gemüsedino mit Tomatensoße und Kartoffelpüree <small>la, III, VII, IX</small>	Spirelli , dazu Käse-Sahnesauce mit Schinken <small>I, VII, IX</small>	Mit Salami, Tomate, Gurke und Salat belegtes Sandwich <small>la</small>	Nudelsalat mit Chicken Nuggets und Garnitur <small>la, III, VII, IX</small>	Apfelmus <small>la, VII</small>
MO 20.04.	Tomatensuppe mit Reiseinlage, dazu Mischbrot <small>la, VII, IX</small>	Rahmgeschnetzeltes vom Hähnchen , dazu Erbsen und Reis <small>la, VII</small>	Fusilli mit Dillsauce und Lachswürfeln <small>la, III, VI, IX</small>	Reissalat mit Erbsen, Mais, Möhren, Radieschen und Schnittlauch <small>la, VII</small>	Kartoffelsalat mit Wiener Wurst und Garnitur <small>III, VII, IX, X</small>	Handobst <small>la, VII</small>
DI 21.04.	Milchreis mit Zucker und Zimt <small>VII</small>	Gebatener Leberkäse mit Kartoffelbrei und Letscho <small>VII</small>	Makkaroni mit Currywurstgulasch <small>la</small>	Mit Schinken und Käse, Tomate, Gurke und Salat gefülltes Fladenbrot <small>la, III, VII</small>	Kartoffelsalat mit Wiener Wurst und Garnitur <small>III, VII, IX, X</small>	Mandarinen-kompott <small>la, VII</small>
MI 22.04.	Erbsensuppe mit Kassler dazu Vollkornbrot <small>la, Ib, V, IX</small>	Kräuterrührei mit Salzkartoffeln und Gurkensalat <small>III, VII</small>	Dinkel-Fusilli mit Champignonrahm <small>la, VII</small>	Glasnudelsalat mit buntem Gemüse und Thunfisch <small>la, VII</small>	Kartoffelsalat mit Wiener Wurst und Garnitur <small>III, VII, IX, X</small>	Gurkensalat <small>la, VII</small>
DO 23.04.	Blumenkohlcremesuppe , dazu Roggenmischbrot <small>VII</small>	Jumbofischstäbchen mit Rahmkräutersauce, Kaisergemüse und Kartoffelpüree <small>VII, X</small>	Regenbogennudeln mit Tomaten-Feta-Soße <small>la, VII</small>	Mit Kräutercreme, Käse, Salat, Gurke und Tomate belegtes Körnerbrötchen <small>la, Ib, VII</small>	Kartoffelsalat mit Wiener Wurst und Garnitur <small>III, VII, IX, X</small>	Vanilla Sahnepudding <small>VII</small>
FR 24.04.	Grießbrei mit heißen Apfelstückchen, dazu Zucker und Zimt <small>la, VII</small>	Karotten-Kürbiskernrösti mit Gemüseris und Quarkdip <small>III, VII</small>	Pasta , dazu Jagdwurstgulasch mit Tomatensoße und Reibekäse <small>la, II</small>	Schichtsalat mit Eisbergsalat, Schinken, Käse, Mais, Ei und Mayonnaise dazu Brot <small>la, III, VII</small>	Kartoffelsalat mit Wiener Wurst und Garnitur <small>III, VII, IX, X</small>	Handobst <small>la, VII</small>
MO 27.04.	Linseneintopf süß-sauer mit Kartoffeln und Suppengemüse, dazu Vollkornbrot <small>la, Ib, XI</small>	Rösti mit Zucchini-Tomatenragout <small>IX</small>	Hörnchennudeln Bolognese mit Schwein, dazu Reibekäse <small>la, III</small>	Nudelsalat mit Käsewürfeln und Garnitur <small>la, III, VII</small>	Nudelsalat mit Jägerschnitzel und Garnitur <small>la, III, VII, IX</small>	Handobst <small>la, VII</small>
DI 28.04.	Quarkkeulchen mit Apfelmus <small>la, III, VI</small>	Fischfrikadelle mit Kräutersauce, Karotten-gemüse und Kartoffelpüree <small>la, III, VII</small>	Strozzapreti mit Käse-Sahnesauce <small>la, VII</small>	Mit Schinken, Käse, Mais, Gurke und Salat gefüllter Palatschinken <small>la, III, VII</small>	Nudelsalat mit Jägerschnitzel und Garnitur <small>la, III, VII, IX</small>	Apfelmus <small>la, VII</small>
MI 29.04.	Süßkartoffelsuppe , dazu Vollkornbrot <small>la, Ib, V</small>	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Reis <small>la</small>	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse <small>la, III, VI</small>	Rindfleischsalat mit Gewürzgurken, dazu Brot <small>la, Ib</small>	Nudelsalat mit Jägerschnitzel und Garnitur <small>la, III, VII, IX</small>	Schokopudding <small>VII</small>
DO 30.04.	Grützwurst mit Kartoffeln und Speck-Sauerkraut <small>Ic, X</small>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Schnittlauchsoße und Karottengemüse <small>VII</small>	Makkaroni mit Schweinegulasch <small>la, IX, X</small>	Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikumcreme dazu Baguettebrötchen <small>la, III, VII</small>	Nudelsalat mit Jägerschnitzel und Garnitur <small>la, III, VII, IX</small>	Möhrenrohkost <small>la, VII</small>

Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.

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 lieben wir uns von „Tischlein deck dich, Godelsel und Knüppel aus dem Sack“ aus der Kinder- und Hausmärchenammlung der Brüder Jacob und Wilhelm Grimm inspirieren.