



JULI 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 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.



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 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
 - VIIIj 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 JULI 2026

Kundennummer

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

Name

--

Einrichtung

--

Klasse

--

	KW 27			28					29					30				31					
	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1																							
Menü 2																							
Nudelmenü																							
Kaltmenü																							
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 (Brickelebrit) 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 Drechslerpeise*	Dessert Brickelebrit*
MI 01.07.	Seelachswürfel in Honig-Senf-Soße, dazu Buttermais und Reis <small>Ia, IV, VII</small>	Kohlroulade mit Bratensoße und Salzkartoffeln <small>VII, X</small>	Regenbogennudeln mit Tomatensoße, dazu Reibekäse <small>Ia, VII</small>	Nach Gyros-Art gefülltes Fladenbrot mit Zaziki und Krautsalatmix ⁽¹⁾ <small>Ia, III, VII</small>	Kartoffelsalat mit bunter Ganitur und Scchweineschnitzel <small>Ia, III, VII, IX, X</small>	Rote Grütze ⁽²⁾ mit Vanillesoße ⁽²⁾ <small>I, Ia, VII</small>
DO 02.07.	Schupfnudeln mit Champignonrahm <small>Ia, III, VII, IX</small>	Kasslerbraten ^(1,3) mit Soße, Sauerkraut und Kartoffeln <small>Ia</small>	Nudeln mit Käse-Basilikumsoße <small>Ia, VII, IX</small>	Salatplatte „Tischlein“ Gemischte Blattsalate, Gurke, Tomate und Mais mit Kräuterjoghurt-Dressing <small>VII</small>	Kartoffelsalat mit bunter Ganitur und Scchweineschnitzel <small>Ia, III, VII, IX, X</small>	Gurkensalat <small>VII</small>
FR 03.07.	Pancakes mit Apfelmus ⁽³⁾ <small>Ia, III, VII</small>	Spinat mit Kartoffeln und Rührei <small>VII</small>	Spirelli Bolognese mit Schwein, dazu Reibekäse <small>Ia, IX</small>	Eiersalat mit Garnitur, dazu Brötchen <small>Ia, III, VII, X</small>	Kartoffelsalat mit bunter Ganitur und Scchweineschnitzel <small>Ia, III, VII, IX, X</small>	Apfelmus ⁽³⁾ <small>VII</small>
MO 06.07. <small>Ferien SN</small>	Nudeleintopf mit Geflügelfleisch, Erbsen und Möhren, dazu Roggenbrot <small>Ia, Ib, VI, X, IX</small>	Boulette vom Schwein mit Bratensoße, jungen Möhren und Kartoffelbrei <small>Ia, III, VII</small>	Bunte Nudeln mit Kräuter- Frischkäsesoße <small>Ia, VII, IX</small>			Handobst <small>VII</small>
DI 07.07. <small>Ferien SN</small>	Germknödel mit Heidelbeerfüllung, dazu Vanillesoße <small>Ia, III, VII</small>	Schweinegulasch mit Rotkohl und Kartoffeln <small>Ia, VII, IX</small>	Spirelli Bolognese mit Gemüse <small>Ia, VII</small>			Waldfruchtjoghurt <small>VII</small>
MI 08.07. <small>Ferien SN</small>	Senfeier mit Kartoffeln <small>Ia, III, VII, IX, X</small>	Bratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffeln <small>III, VII</small>	Käsetortellini mit Tomatensoße <small>Ia, VII</small>			Gurkensalat <small>VII</small>
DO 09.07. <small>Ferien SN</small>	Sächsische Kartoffelsuppe mit Möhren, Sellerie und Kräutern, dazu Brot <small>Ia, Ib, IX</small>	Seelachs-Fischragout mit Senfsoße und Vollkornreis <small>IV, VII</small>	Farfalle mit Lauch-Käsesoße <small>Ia, VII</small>			Rotkraut- Apfelsalat <small>VII</small>
FR 10.07. <small>Ferien SN</small>	Linseneintopf mit Kartoffel- und Gemüsewürfeln, dazu Schwarzbrot <small>Ia</small>	Hausgemachter Hackbraten mit Rahmsauce, Bohnen- gemüse und Kartoffeln <small>Ia, III, VII, IX</small>	Hörnchennudeln mit Wurstgulasch ^(1,3,5) und Reibekäse <small>Ia, VII, IX, X</small>			Handobst <small>VII</small>
MO 13.07. <small>Ferien SN</small>	Kartoffelpuffer ⁽³⁾ mit Apfelmus ⁽³⁾ <small>VII</small>	Hähnchen mit Pfannengemüse (Möh- ren, Erbsen, Blumenkohl), dazu Rahmsauce und Reis <small>Ia, VII</small>	Tortellini mit Spinat-Käsefüllung in Tomatensoße <small>Ia, VII</small>			Handobst <small>VII</small>
DI 14.07. <small>Ferien SN</small>	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Brot <small>Ia, Ib, Ic</small>	Fischstäbchen mit Dillsauce und Erbsen, dazu Kartoffelpüree <small>Ia, III, VII, IX</small>	Regenbogennudeln Bolognese mit Gemüse <small>Ia</small>			Mango- Fruchtjoghurt <small>VII</small>
MI 15.07. <small>Ferien SN</small>	Gedünsteter Blumenkohl in Petersiliensauce und Kartoffeln <small>VII, IX</small>	Schnitzel vom Hähnchenbrustfilet mit Bratensoße, Pe- tersilienkartoffeln und Mischgemüse <small>Ia, VII</small>	Spätzle-Gemüsepfanne, dazu Kräuterrahm <small>Ia, VII, IX</small>			Gurkensalat <small>VII</small>
DO 16.07. <small>Ferien SN</small>	Sahniger Kartoffel- Gemüseintopf mit Petersilie <small>VII, IX</small>	Alaska Seelachsfilet paniert mit Zitronensauce, Möhren und Kartoffeln <small>Ia, IV, VII</small>	Makkaroni mit Schweinegulasch und Reibekäse <small>Ia, VII, IX, X</small>			Möhrenrohkost <small>VII</small>
FR 17.07. <small>Ferien SN</small>	Hefeklöße mit heißen Pflaumen <small>Ia, III</small>	Mildes Chili con Carne mit Kidneybohnen, Mais und Naturreis <small>VII, IX</small>	Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse <small>Ia, VII</small>			Handobst <small>VII</small>
MO 20.07. <small>Ferien SN</small>	Hähnchengeschnetzeltes mit Erbsen und Möhren, dazu Reis <small>VII</small>	Frikadelle vom Schwein mit Letscho und Kartoffelpüree <small>III, VII, IX, X</small>	Hörnchennudeln mit Tomatensoße, dazu Reibekäse <small>Ia, VII</small>			Handobst <small>VII</small>
DI 21.07. <small>Ferien SN</small>	Soljanka, dazu Brötchen <small>Ia, III, VI, VII, IX</small>	Seelachswürfel in Honig-Dillsauce, Erbsen und Kartoffelpüree <small>Ia, IV, VII</small>	Spätzle mit Käsesauce und Röstzwiebeln <small>Ia, III, VII, IX</small>			Gurkensalat <small>VII</small>
MI 22.07. <small>Ferien SN</small>	Gnocchipfanne mit Balkangemüse in Tomaten-Mozzarella- sauce <small>Ia, VII</small>	Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Karotten und Petersilienkartoffeln <small>Ia, III, VII, IX</small>	Nudeln mit Spinat-Ricotta-Soße <small>Ia, VII</small>			Quarknachspeise Heidelbeere <small>VII</small>
DO 23.07. <small>Ferien SN</small>	Schokopuddingsuppe, dazu Milchbrötchen <small>Ia, VII</small>	Geflügelgeschnetzeltes nach Gyros-Art mit Tomatenreis <small>VII</small>	Chinapfanne (Mie-Nudeln) mit Zuckererbsen, Lotus- wurzel, Bambussprossen und Möhren <small>Ia, III</small>			Weißkohl- Mandarinen- Rohkost <small>VII</small>
FR 24.07. <small>Ferien SN</small>	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Apfelmus ⁽³⁾ <small>Ia, III, VII</small>	Gemüsedino mit Tomatensoße und Kartoffelpüree <small>Ia, III, VII, IX</small>	Spirelli, dazu Käse-Sahnesauce mit Schinken ^(1,3,5) <small>I, VII, IX</small>			Apfelmus ⁽³⁾ <small>VII</small>
MO 27.07. <small>Ferien SN</small>	Tomatensuppe mit Reiselage, dazu Mischbrot <small>Ia, VII, IX</small>	Rahmgeschnetzeltes vom Hähnchen, dazu Erbsen und Reis <small>Ia, VII</small>	Fusilli mit Dillsauce und Lachswürfeln <small>Ia, VI</small>			Handobst <small>VII</small>
DI 28.07. <small>Ferien SN</small>	Milchreis mit Zucker und Zimt <small>VII</small>	Gebratener Leberkäse ^(1,3,5) mit Kartoffelbrei und Letscho <small>VII, IX</small>	Makkaroni mit Currywurstgulasch ^(1,3,5) <small>Ia</small>			Möhren- Weißkohlsalat <small>VII</small>
MI 29.07. <small>Ferien SN</small>	Erbsensuppe mit Kassler ^(1,3) dazu Vollkornbrot <small>Ia, Ib, V, IX</small>	Kräuterrührei mit Salzkartoffeln und Gurkensalat <small>III, VII</small>	Dinkel -Fusilli mit Champignonrahm <small>Ia, VII</small>			Gurkensalat <small>VII</small>
DO 30.07. <small>Ferien SN</small>	Blumenkohlcremesuppe, dazu Roggenmischbrot <small>VII</small>	Jumbofischstäbchen mit Rahmkräutersauce, Kaisergemüse und Kartoffelpüree <small>VII, X</small>	Regenbogennudeln mit Tomaten-Feta-Soße ⁽¹⁾ <small>Ia, VII</small>			Vanilla Sahnepudding <small>VII</small>
FR 31.07. <small>Ferien SN</small>	Grießbrei mit heißen Apfelstückchen, dazu Zucker und Zimt <small>Ia, VII</small>	Karotten-Kürbiskern-Rösti mit Gemüsebraten und Quarkdip <small>III, VII</small>	Pasta, dazu Jagdwurstgulasch ^(1,3,5) mit Tomatensoße und Reibekäse <small>Ia, III</small>			Handobst <small>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.