



AUGUST 2026

Spezialmenü

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.

Sonderkost

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 Speisversorgung 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 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

Klasse

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.

Wir wünschen allen Schulkindern einen guten Schulanfang!

	Klassikmenü inkl. Dessert Märchenschmaus*	Genussmenü inkl. Dessert Zaubertisch*	Nudelmenü inkl. Dessert Müllersmahl*	Kaltmenü inkl. Dessert Schreinergericht*	Salatmenü inkl. Dessert Drechslerspeise*	Dessert Bricklebrit*
MO 03.08. Ferien SN	Saure Kartoffelstücke mit Karotten, Sellerie, Gewürzgurke und Jagdwurstwürfeln ^(1,3) dazu Landbrot I, Ia, Ib, VI, IX, X	Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Zucchini, Paprika und Zuckerschoten			Frischer grüner Salatmix mit Kräutern und Honig-Senf dressing ⁽⁹⁾ Brötchen I, Ia, III, VII	Handobst
DI 04.08. Ferien SN	Hefeklöße mit heißen Pflaumen ⁽²⁾ 2, I, Ia, III, VII	Hörnchennudeln, dazu pikantes Wurstragout mit Jagdwurstwürfeln ^(1,3) und Gewürzgurke, geriebener Käse I, Ia, VI, IX, X			Frischer grüner Salatmix mit Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurt dressing, Brötchen VII	Gurkensalat
MI 05.08. Ferien SN	Geflügelnuggets mit Tomaten-Mangodip und Reis I, Ia, III, VI	Frühlingsquark mit Butter und Salzkartoffeln VII			Frischer grüner Salatmix mit Hirtenkäse und mediterranem Joghurt dressing, Brötchen I, Ia, III, VII	Schokopudding VII
DO 06.08. Ferien SN	Gabelspaghetti mit Tomaten-Hirtenkäsesoße I, Ia, VI, IX	Fischfrikadelle mit fruchtiger Tomatensoße und Reis I, Ia, III, VI, IX			Frischer Obstsalat mit Ananas-Joghurt dressing I, Ia, III, VII	Möhrenrohkost
FR 07.08. Ferien SN	Bunter Nudleintopf mit Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Möhren und Geflügelfleisch, dazu Landbrot I, Ia, Ib, III	Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung, dazu buntes Gemüse (Paprika, Bohnen, Karotten, Mais) I, Ia, III, VI, IX			Frischer grüner Salatmix mit Käse, Ei und Cocktail dressing, Brötchen I, Ia, III, VII	Handobst
MO 10.08. Ferien SN	Fruchtkaltschale mit Beerenmix, dazu Milchbrötchen I, Ia, III, VII	Spirelli Bolognese mit Schwein, dazu geriebener Käse I, Ia, VI, IX			Frischer grüner Salatmix mit Kräutern und Honig-Senf dressing ⁽³⁾ Brötchen I, Ia, III, VII	Handobst
DI 11.08. Ferien SN	Kartoffelsuppe mit Sellerie, Möhren und Wiener-Wurst-Scheiben ^(1,3) dazu Landbrot I, Ia, Ib, VI, IX, X	Gekochte Eier mit grüner Soße ⁽⁹⁾ und gebackenen Kartoffeln III, VII			Frischer grüner Salatmix mit Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurt dressing, Brötchen VII	Möhren-Mandarinsalat
MI 12.08. Ferien SN	Tortelloni mit Käsefüllung, dazu Tomaten-Basilikumsoße, und geriebener Käse I, Ia, III, VI, IX	Fischstäbchen mit Petersiliensoße und Gemüseréis (Karotten, Erbsen) I, Ia, III, VII			Frischer grüner Salatmix mit Hirtenkäse und mediterranem Joghurt dressing, Brötchen I, Ia, III, VII	Gurkensalat
DO 13.08. Ferien SN	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Putenfleischklößchen ^(1,3) dazu Landbrot I, Ia, Ib, III	Pancakes mit Apfelmus ^(1,3) 1, 3, I, Ia, III, VII			Frischer Obstsalat mit Ananas-Joghurt dressing I, Ia, III, VII	Pfirsich-Maracujajoghurt VII
FR 14.08. Ferien SN	Gulasch vom Schwein mit böhmischem Knödel, dazu frischer Salat I, Ia, III, VII	Gemüsenugets mit buntem Nudelsalat (Tomaten, Mais, Möhren, Gewürzgurken) und Ketchup ⁽⁹⁾ , dazu frischer Salat I, Ia, III, VII			Frischer grüner Salatmix mit Käse, Ei und Cocktail dressing, Brötchen I, Ia, III, VII	Handobst
MO 17.08.	Möhren-Kohlrabieintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot I, Ia, Ib, IX, VI, X		Bunte Spirelli mit Tomatensoße und geriebenem Käse I, Ia, VI, IX			Handobst
DI 18.08.	Grießflammerie mit warmer Erbsensoße ⁽²⁾ I, Ia, VII	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln I, Ia, III, VII	Gabelspaghetti mit Schinken-Käsesoße ^(1,3) I, Ia, VI, IX, X	Kartoffelsalat mit bunter Ganitur und Schweineschnitzel I, Ia, III, VII, IX, X	Frischer Obstsalat mit Johannisbeer-Joghurt dressing VII	Apfel-Möhren-Rohkost
MI 19.08.	Kochklops in Kräutersoße mit Kaiser-gemüse (Blumenkohl, Karotten, Brokkoli) und Salzkartoffeln I, Ia, III, VI, IX, X	Frühlingsquark mit Röstiecken I, Ia, VII	Bunte Spirelli mit Gulasch vom Schwein I, Ia	Kartoffelsalat mit bunter Ganitur und Schweineschnitzel I, Ia, III, VII, IX, X	Frischer grüner Salatmix mit Thunfisch und Dill-Joghurt dressing, Brötchen I, Ia, III, VII	Rote Grütze ⁽²⁾ mit Vanillesoße ⁽²⁾ I, Ia, VII
DO 20.08.	Zucchini-Hackfleischpfanne ⁽⁹⁾ mit Kartoffelpüree I, Ia, VII	Fischstäbchen mit fruchtiger Tomatensoße und Reis I, Ia, III	Gabelspaghetti mit Kräuter-Käserahmsoße I, Ia, VI, IX	Kartoffelsalat mit bunter Ganitur und Schweineschnitzel I, Ia, III, VII, IX, X	Frischer grüner Salatmix mit Hirtenkäse, Oliven und mediterranem Joghurt dressing, Brötchen I, Ia, III, VII	Gurkensalat ⁽⁹⁾
FR 21.08.	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln, Karotten, Sellerie und Wiener-Wurst-Scheiben ^(1,3) Landbrot I, Ia, Ib, VI, IX	Gemüseschnitzel mit buntem Nudelsalat (Tomaten, Mais, Möhren, Gewürzgurken) und Ketchup ⁽³⁾ 1, I, Ia, III, VI, IX, X	Bunte Spirelli mit Tomaten-Mozzarella-soße I, Ia, VI, IX	Kartoffelsalat mit bunter Ganitur und Schweineschnitzel I, Ia, III, VII, IX, X	Frischer grüner Salatmix mit gebackenen Kicher-erbsen und Joghurt dres-sing, Brötchen I, Ia, III, VII	Apfelmus ⁽³⁾
MO 24.08.	Kartoffel-Kürbissuppe mit Sellerie und Möhren, dazu Vollkornbrot I, Ia, Ib, IX	Gemüsepfanne (Mais, Erbsen, Karotten, Paprika) mit Hähnchen-streifen, dazu Reis I, Ia, VII	Hörnchennudeln mit Tomaten-Hirtenkäsesoße I, Ia, VI, IX	Nudelsalat mit Hähnchenbrust und Garnitur I, Ia, VII	Frischer grüner Salatmix mit Ei und Kräuter-Joghurt dressing ⁽³⁾ Brötchen 3, I, Ia, III, VII	Handobst
DI 25.08.	Roster mit Bratensoße, Sauer-kraut ^(1,3) und Salzkartoffeln I, Ia, X	Seelachswürfel mit Ratatouille (Aubergi-nen, Zucchini, Paprika) und Kartoffelpüree 3, I, Ia, VI, IX	Penne Bolognese mit Schwein, dazu geriebener Käse I, Ia, VI, IX	Nudelsalat mit Hähnchenbrust und Garnitur I, Ia, VII	Frischer Obstsalat mit Johannisbeer-Joghurt dressing VII	Waldfruchtjoghurt VII
MI 26.08.	Vanillepuddingsuppe ⁽²⁾ dazu Milchbrötchen I, Ia, III, VI	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Karotten-gemüse und Salzkartoffeln I, Ia, III	Hörnchennudeln mit grüner Pesto-Rahmsoße (Basilikum, Olivenöl, Hartkäse) I, Ia, VI, IX	Nudelsalat mit Hähnchenbrust und Garnitur I, Ia, VII	Frischer grüner Salatmix mit Thunfisch und Dill-Joghurt dressing, Brötchen I, Ia, III, VII	Gurkensalat
DO 27.08.	Gyros-Pfanne mit schwäbischen Spätzle I, Ia, III, VII	Eierkuchen mit Apfelmus ^(1,3) I, Ia, III, VII	Penne mit fruchtiger Tomaten-Paprikasoße und geriebenem Käse I, Ia, VI, IX	Nudelsalat mit Hähnchenbrust und Garnitur I, Ia, VII	Frischer grüner Salatmix mit Hirtenkäse, Oliven und mediterranem Joghurt dressing, Brötchen I, Ia, III, VII	Rotkraut-Apfelsalat
FR 28.08.	Perlgräupcheneintopf mit Möhren, Kohlrabi, Erbsen, Blumenkohl, Kartoffelwürfeln und Rauchfleisch ^(1,3) Landbrot I, Ia, Ib	Gekochte Eier in Remouladensoße ⁽⁹⁾ mit gebackenen Kartoffeln III, VI, IX, X	Hörnchennudeln mit Würstchengulasch ^(1,3) und geriebenem Käse I, Ia, VI, IX, X	Nudelsalat mit Hähnchenbrust und Garnitur I, Ia, VII	Frischer grüner Salatmix mit gebackenen Kicher-erbsen und Joghurt dres-sing, Brötchen I, Ia, III, VII	Handobst
MO 31.08.	Currywurst ⁽⁹⁾ mit Kräuter-Kartoffelpüree VII	Buntes Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Erbsen) mit Käserahmsoße und Ebly-Zartweizen I, Ia, VI, IX	Spirelli mit Tomaten-Kräutersoße und geriebenem Käse I, Ia, VI, IX	Kartoffelsalat mit Geflügelfrikadelle und Garnitur I, Ia, III, VII, IX, X	Frischer grüner Salatmix mit Kräutern und Honig-Senf dressing ⁽³⁾ Brötchen I, Ia, III, VII	Handobst

Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen, Änderungen vorbehalten.

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.

Guten Appetit!