



HIER SCHMECKT ES MIR!

Abwechslungsreich
für Kinder
und Jugendliche



ZAUG
gGmbH



DGE-zertifizierte
Menülinie Kita- u.
Schulverpflegung

TISCHLEIN DECK DICH



Weitere Informationen
zu Tischlein Deck Dich unter:
www.tdd-kinder.zaug.de



Mein Caterer zum Anfassen!

Die Menüs von Tischlein Deck Dich: durchdacht, bewährt, ausgeklügelt, frisch und fein zubereitet, mit dem Anspruch, Kinder und Jugendliche auf den Geschmack zu bringen.

Sie sollen „mmh lecker“ sagen, entspannen und das Essen in der Gruppe positiv erleben. Die Gestaltung eines ausgewogenen und mit Nährstoffen gespickten, nachhaltigen Speisenangebots übernehmen wir.

Um eine hohe Akzeptanz des Mittagessens zu erreichen, beziehen wir alle Akteurinnen und Akteure, die Kleinen und Großen, mit ein und lassen uns täglich eine Rückmeldung geben. Darüber hinaus stehen wir in einem persönlichen und regelmäßigen Austausch mit unseren Kunden, um Wünsche und Anregungen zu besprechen und Fragen zu beantworten.

Tischlein Deck Dich beliefert Kindertagesstätten und Schulen, als Warm- oder Kaltverpflegung, mit kunterbunten Speisen. Sie haben täglich die Möglichkeit, zwischen drei Menüs zu wählen. Soll es lieber das 100% Bio-Gericht oder das DGE-zertifizierte Menü sein, mit Fleisch, mit Fisch oder doch eher vegetarisch?



WÜNSCHEN SIE MEHR BIO?



Weitere Informationen
zur Bio-Zertifizierung unter:
www.oekolandbau.de

Biologisch – na klar!

Wussten Sie, dass Sie täglich ein Bio-Menü wählen können, das aus 100% Bio-Lebensmitteln hergestellt wird?

Nein? Dann schauen sie doch mal hier nach!



Wir verarbeiten Bio-Lebensmittel, die nach streng kontrollierten Richtlinien wie etwa denen von Demeter, Bioland oder Naturland angebaut und verarbeitet werden. Darauf können Sie vertrauen – garantiert. Ein unabhängiger Bio-Prüfer besucht und kontrolliert uns jährlich – ohne Voranmeldung.

Regional und nachhaltig!

Bio ist uns wichtig, doch nicht nur das, wir setzen ebenfalls auf regionale Lebensmittel – unter der Voraussetzung, dass jene in der benötigten Menge verfügbar sind. Ausgewählte, schmackhafte Lebensmittel mit einer geringen CO₂-Bilanz sind für uns bedeutend und bilden die Grundlage für qualitativ hochwertige Menüs.

Wir beteiligen uns in Projekten, um Nachhaltigkeit zu etablieren und Wertschöpfungsketten vom Landwirt bis zum Verbraucher aufzubauen. Projekte wie *CO₂OK - CO₂ optimierte Großküchen in Hessen oder Nah. Land. Küche – Die Region im Kochtopf* sind Beispiele für Schritte in Richtung nachhaltige Zukunft, die wir positiv mitgestalten wollen.



Menü I

ist immer
vegetarisch.

Menü II

wird mit Rind- oder
Schweinefleisch,
Geflügel, Fisch oder
als vegetarische
Speise angeboten.

Menü III

wird mit Rind-
fleisch, Geflügel,
Fisch oder als
vegetarische Speise
angeboten.



Montag

Menü I

Kichererbsen-Möhren- Curry⁶
Reis
Himbeerjoghurt⁶



Menü II

Kartoffeleintopf
mit Möhren, Sellerie, Lauch,
Rindwurstscheiben^{B,1,2,3,5}
Roggenbrötchen
Himbeerjoghurt⁶

Menü III

Rindercevapcici⁸
in Balkangemüse mit grünen
Bohnen, Paprika, Erbsen
Reis
Himbeerjoghurt⁶

Speiseplan (Beispiel)

Mit Kennzeichnung der Zusatzstoffe,

Dienstag

Sahnelinsen
mit Möhren, Lauch⁶
Spätzle
Obst



Hähnchengeschnetzeltes^{C,6}
Vollkornreis
Blattsalat Cha Cha
Joghurtdressing⁶
Obst



Eieromelette^{5,6}
Kartoffeln³
Rahmspinat⁶
Obst

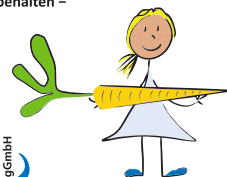
Tomaten
Vollkorn
Heide

Puten
Braten
Kartoffel
gedünstet
Heide

Panierte
Bechar
Gurke
Rahm
Heide

Änderungen bleiben vorbehalten –
Guten Appetit!

ZAUG gmbh



Wir verwenden ausschließlich Fisch aus nachhaltigem Fischfang.

- | | |
|---------------------|--------------------------------|
| A = Schweinefleisch | 1. mit Farbstoff(en) |
| B = Rindfleisch | 2. mit Konservierungsstoff(en) |
| C = Hähnchenfleisch | 3. mit Antioxidationsmittel |
| D = Truthahnfleisch | 4. mit Schwefeldioxid |
| E = Putenfleisch | 5. mit Phosphat |
| F = Seelachs | 6. mit Milcheiweiß |
| G = Lachs | 7. mit Süßungsmittel |



der Fleisch- und Fischart.

ttwoch

Donnerstag

Freitag

soße mit Basilikum
ornspiralnudeln
delbeerquark⁶



Kräuterquark⁶
Kartoffeln
Möhrenstück
Obst



Minestrone
mit Möhren, Lauch,
Sellerie
Vollkorngrießbrei⁶
Zimt-Zucker



enbraten in
nrahmssoße^{E,6}
offelpüree^{3,6}
te grüne Bohnen
elbeerquark⁶

Sahnesoße
mit Putenschinken^{E,2,3,5,6}
Spirellinudeln
Möhrensalat mit
Essig-Öl-Dressing
Obst

Lachs in Dillsoße^{G,6}
Bandnudeln
gedünstete Erbsen
Stracciatellacreme⁶



s Seelachsfilet^{F,6}
nelkartoffeln^{3,6}
kensalat mit
mdressing⁶
elbeerquark⁶

Geflügelbällchen^{C,D,6}
in Rosmarinjus
Reis
gedünsteter Mais
Obst

Kartoffeltasche
mit Frischkäsefüllung⁶
Paprikasoße⁶
Eisberg-Radieschen-Salat
mediterranes Dressing
Stracciatellacreme⁶



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

D-HE-006-15409-B Kontrollstelle ÖKO-006



Die Menüs mit dem -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Täglich bieten wir ein Bio-Menü an, das zu 100 % aus Bio-Lebensmitteln besteht.



Sie finden jeden Tag ein von der DGE zertifiziertes Menü auf dem Speiseplan.



Wir verwenden keine Geschmacksverstärker und achten bei der Auswahl auf eine hochwertige Zusammensetzung der Produkte.

Sie erhalten zusätzlich einen Speiseplan mit Kennzeichnung der Allergene

DGE ZERTIFIZIERT



Weitere Informationen
zu den DGE-Qualitätsstandards unter:
www.dge.de

Bunt, frisch, DGE zertifiziert – unsere Qualitätskriterien!

Die Qualität zum Standard machen und das bei allen Menüs von Tischlein Deck Dich. Das gelingt uns durch ausgefeilte, detailliert abgestimmte Rezepturen, schonende Zubereitungsmethoden und kurze Warmhaltezeiten.

Ein gelebtes Qualitätsmanagement mit einem anspruchsvollen systematischen Rückmeldesystem bildet den Rahmen für unser Ziel „Jeden Tag ein bisschen besser zu werden“. Die vielfältige und altersentsprechende Zusammenstellung der Gerichte, die sorgfältige Produktauswahl und die abgestimmten Lebensmittelhäufigkeiten sind so gewählt, dass Kinder und Jugendliche mit allen Nährstoffen und der Energiezufuhr optimal versorgt sind.

So steckt in jedem Menü buntes Gemüse oder frischer Salat, Getreideprodukte oder regional angebaute Kartoffeln, Fleisch, Fisch oder etwas Vegetarisches. Ergänzt werden die Speisen durch selbstzubereitete Fruchtojoghurts- und Quarks, hin und wieder einen Schoko- oder Vanillepudding und zweimal wöchentlich Obst.

Um nicht bei leeren Versprechungen zu bleiben und Ihnen Sicherheit zu geben, sind wir in einer Menülinie von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert. Sie erkennen das ausgewählte Menü im Speiseplan am DGE-Logo.

Die DGE überprüft regelmäßig und präzise die Einhaltung der Qualitätskriterien. Schauen Sie in den DGE-Qualitätskriterien nach, welche Leistungsanforderungen an uns gestellt werden.



KOCHEN MIT KONZEPT!



Weitere Informationen
zu unserem Angebot unter:
www.tdd-kinder.zaug.de



Das Geheimnis von lecker!

Menüs zubereiten mit dem Anspruch, wohlschmeckend, vielfältig, dem Alter entsprechend und nährstoffreich zu sein und das täglich für mehr als 5000 Kinder und Jugendliche, das ist eine Herausforderung, der wir uns unentwegt stellen.

Die Basis für unsere Menüs sind hochwertige Lebensmittel, die wir von unseren beständigen und zuverlässigen Lieferanten beziehen. Regelmäßige Bewertungen, ein konstruktiver Dialog und ein fest etabliertes Produktsortiment sind grundlegender Bestandteil unseres gelebten Qualitätsmanagements. Werden neue Rezepturen erstellt oder Lebensmittel ausgetauscht, wird eine Produktauswahl angefordert, getestet und von unserem Team bewertet.

Um aus Lebensmitteln appetitliche Menüs zu zaubern, sind für uns unverzichtbar: gut ausgebildetes Fachpersonal, ein eingespieltes Team, moderne Großküchentechnik und zahnradartig ineinandergreifende, abgestimmte und beschriebene Abläufe.

Ein weiteres Element ist das Untermauern der Praxis mit wissenschaftlich fundierten Kenntnissen. So haben wir in Zusammenarbeit mit der Justus-Liebig-Universität Gießen unser Verpflegungskonzept erstellt und fortlaufend an die DGE-Qualitätsstandards angepasst. Doch das ist noch nicht alles: wir haben ein offenes Ohr für Sie und treten mit Ihnen, durch einen regelmäßigen Kundendialog, das Angebot der Gläsernen Küche und die Präsenz auf Infoveranstaltungen oder Elternabenden, in Kontakt.



Tischlein Deck Dich
Kindgerechter Mittagstisch

Ludwig-Rinn-Straße 10
35452 Heuchelheim
Tel.: 0641 67897
Fax: 0641 62769
E-Mail: tdd-kinder@zaug.de

Ihre Ansprechpartner:innen
bei Tischlein Deck Dich



www.tdd-kinder.zeug.de



ZAUG
gGmbH