



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 20.09. - 24.09.2021

Edith-Stein-Schule

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Amerik. Möhrenfrischkost ^{2, EI, ML, SE} (mit Ananas, Rosinen, Sonnenblumenkernen) Hähnchenbrustfiletstreifen in Frischkäse-Paprika- Soße ^{ML} BIO-Reis Frischobst ³				Rohkost ⁴ Ebly-Gemüse-Risotto ^{WZ} (mit Kichererbsen, grünen Bohnen, Erbsen, Paprika) mit gebackener BIO-Tofuschnitte ^{SO, WZ} Frischobst ³	
Dienstag	Kichererbsensalat ^{1, 2, SE, WZ} mit Kichererbsen, Gurken, Möhren und BIO-Bulgur B1: Pizza "Margherita" ^{11, ML, WZ} DGE: Pizza "Tonno" ^{4, FR, ML, WZ} (mit Thunfisch) Pflaumen-Streusel- Kuchen ^{12, EI, WZ}	 	Rahmkohlrabi ^{1, ML} Nürnberger Geflügel- rostbratwürstchen ¹⁶ mit brauner Soße BIO-Kartoffeln Pflaumen-Streusel- Kuchen ^{12, EI, WZ}			
Mittwoch	Brötchen ^{WZ} Feine Kartoffelsuppe ^{ML, SL} (mit BIO-Kartoffeln , Möhre, Lauch und Sellerie) DGE: vegetarisch B2: mit Geflügel- würstchen ^{1, 2, 16} Pudding ^{ML} mit Vanillegeschmack	 	Rosenkohl ¹² Rinderhackfrikadelle ^{4, SE, ML, WZ} mit Romasoße ^{ML} BIO-Kartoffeln Pudding ^{ML} mit Vanillegeschmack			
Donnerstag	Rohkost ⁴ Spinat-Ricotta-Tortellini ^{1, EI, ML, WZ} mit Tomatensoße Frischkornbrei ^{1, ML, WZ} mit Früchten (mit BIO-Weizen)		Rohkost ⁴ Schweinegulasch "Schaschlik Art" ¹⁷ mit Paprika und Zwiebeln BIO-Vollkornnudeln ^{WZ} Frischkornbrei ^{1, ML, WZ} mit Früchten (mit BIO-Weizen)			

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



Die grün hinterlegten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



DE-ÖKO-012

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krestiere, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RO = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SO = Soja, WN = Walnüsse, WZ = Weizen, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen vorbehalten