



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan 27.09. – 01.10.2021

Edith-Stein-Schule

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Gurkensalat in Dilldressing ^{2,SE} Wokgemüse mit süß-saurer Soße ⁷ (mit Paprika, Zucchini, Bambus, Chinakohl und Zwiebeln) Naturreis Aprikosenjoghurtspeise ^{2,ML}				Gurkensalat in Dilldressing ^{2,SE} B1: Pizza „Margherita“ ^{4,ML,WZ} B2: Pizza „Salami“ ^{4,11,2,ML,WZ} (mit Truthahnsalami) Aprikosenjoghurtspeise ^{2,ML}	
Dienstag	Rohkost ¹ Cannelloni ^{1,EL,ML,WZ} mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatensoße mit Käse ^{ML} überbacken Frischobst ^D		Blumenkohl mit Bröseln ^{12,WZ} Rinderhackfrikadelle ^{EL,SE,ML,WZ} (mit Brokkoli) mit Tomatensoße BIO-Kartoffeln ^{BIO} Frischobst ^D			
Mittwoch	Paprika-Gurken-Mais-Salat ^{2,4,SE} Seelachsfilet ^{EL,FI,ML,WZ} (mehliert) mit Remoulade ^{4,12,EL,FI,ML,SE,WZ} BIO-Kartoffeln ^{BIO} Pflaumen-Zimt-Quark ^{ML}	 			Brötchen ^{WZ} Erbseneintopf ^{EL,SE} (BIO-Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Sellerie, Lauch) B1: vegetarisch B2: mit Mettendchen ^{1,2} (vom Schwein) Pflaumen-Zimt-Quark ^{ML}	
Donnerstag	Rohkost ¹ BIO-Vollkornnudeln ^{WZ} (BIO) „Arrabiata“ (mit Tomaten, Zucchini, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch) Schokoladenpudding ^{ML}		Balkangemüse ¹² (Erbsen, Möhren, Paprika, Bohnen, Mais) Schnitzel „Cordon Bleu“ ^{4,EL,ML,WZ} (gefüllt mit Pute und Käse) mit Ananas-Curry-Soße ^{ML,SL} BIO-Nudeln ^{WZ} (BIO) Schokoladenpudding ^{ML}			

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, EL = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, 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