
















Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

# Speiseplan 22.11. – 26.11.2021

## Edith-Stein-Schule

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Brötchen <sup>WZ</sup>  Sauerländer Schlabberkappes ( Eintopf mit <b>BIO</b> -Kartoffeln, Weißkohl, Möhren) <b>DGE</b> : vegetarisch <b>B2</b> : mit Rinderhackfleisch  Frischobst <sup>O</sup>		Rohkost <sup>R</sup>  Putenrostbratwurst <sup>16</sup> mit Balkansoße <sup>7</sup> (mit Möhren, Erbsen, Paprika, grünen Bohnen) <b>BIO</b> -Reis   Frischobst <sup>O</sup>			
Dienstag	Waldorfsalat <sup>DI,HN,ML,SE,SL</sup> (mit Sellerie, Apfel und Nüssen)  Schweinefiletgeschneitztes „Westfälisch“ <sup>SE</sup> mit Spitzkohl und Möhren Spätzle <sup>E,WZ</sup>  Stracciatellacreme <sup>ML</sup>				Waldorfsalat <sup>DI,HN,ML,SE,SL</sup> (mit Sellerie, Apfel und Nüssen)  Mehrkornbratling <sup>E,DI,HF,ML,SE,WZ</sup> (mit <b>BIO</b> -Getreide) mit Tomaten-Paprika-Soße Spätzle <sup>E,WZ</sup>  Stracciatellacreme <sup>ML</sup>	
Mittwoch	Rohkost <sup>R</sup>  Struwen <sup>E,ML,WZ</sup> (Hefe-Pfannkuchen) mit Zimt und Zucker  Frischobst <sup>O</sup>		<b>BIO</b> -Erbsengemüse   Hähnchennuggets <sup>12,16,WZ</sup> mit Barbecuesoße <sup>2,7</sup> <b>BIO</b> -Reis 			
Donnerstag	Bunter Krautsalat <sup>L,2,SE</sup> mit grüner Paprika und Möhre in Kräuter-Senf- Dressing  Seelachsfilet <sup>E,WZ</sup> (paniert) mit Rahmspinat <sup>ML</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln   Donut <sup>12,ML,SO,WZ</sup>	 			Bunter Krautsalat <sup>L,2,SE</sup> mit grüner Paprika und Möhre in Kräuter- Senf-Dressing  Quinoa-Gemüse-Auflauf <sup>E,ML</sup> (mit <b>BIO</b> -Quinoa, Blattspinat und Kürbis)  Donut <sup>12,ML,SO,WZ</sup>	

### 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 = 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