


















Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 29.11. – 03.12.2021

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 ^R Ebly-Gemüse-Risotto ^{WZ} (mit Kichererbsen, grünen Bohnen, Erbsen, Paprika) mit gebackener Tofu- schnitte ^{SO, WZ} (aus BIO-Tofu) Frischobst ³	
Dienstag	Kichererbsensalat ^{4, 2, SE, WZ} mit Kichererbsen, Gurken, Möhren und BIO-Bulgur B1: Pizza "Margherita" ^{MI, ML, WZ} DGE: Pizza "Tonno" ^{FI, ML, WZ} (mit Thunfisch) Kirsch-Streusel- Kuchen ^{12, EI, WZ}	  	Rahmkohlrabi ^{MI} Nürnberger Geflügel- rostbratwürstchen ¹⁶ mit brauner Soße BIO-Kartoffeln  Kirsch-Streusel- Kuchen ^{12, EI, WZ}			
Mittwoch	Brötchen ^{WZ} BIO-Kartoffel-Möhren- Suppe DGE: vegetarisch  B2: mit Geflügel- würstchen ^{1, 2, 16} Pudding mit Vanillegeschmack ^{ML}	 	Rohkost ^R Rinderhackfrikadelle ^{SE, ML, WZ} mit Romasoße ^{ML} BIO-Kartoffeln  Pudding mit Vanillegeschmack ^{ML}			
Donnerstag	Rohkost ^R Spinat-Ricotta-Tortellini ^{1, EI, ML, WZ} mit Tomatensoße Frischkornbrei ^{MI, ML, WZ} mit Früchten (mit BIO-Weizen)		Rohkost ^R Schweinegulasch "Schaschlik Art" ¹⁷ mit Paprika und Zwiebeln BIO-Vollkornnudeln ^{WZ, BIO} Frischkornbrei ^{MI, 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 = 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