




















Stattküche



Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 06.12. – 10.12.2021

Edith-Stein-Schule

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	 <p>Gurkensalat in Dilldressing^{2,SE}</p> <p>Brokkoli-Nuss-Ecke^{HF,HN,WZ} mit Preiselbeer-Rahmsoße^{ML}</p> <p>BIO-Kartoffeln </p> <p>Frischobst^O</p>		<p>Brötchen^{WZ}</p> <p>Rindergulaschsuppe mit BIO-Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln</p> <p>Frischobst^O</p>			
Dienstag	<p>Eisbergsalat mit Honig-Senf-Dressing^{2,SE}</p> <p>Cannelloni^{1,EL,ML,WZ} mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatensoße mit Käse^{ML} überbacken</p> <p>Tessiner Apfelspeise^{12,ML} (Apfel-Quark-Speise)</p>		<p>Eisbergsalat mit Honig-Senf-Dressing^{2,SE}</p> <p>Blumenkohl und Möhrenwürfel in holländischer Rahmsoße^{ML} mit Geflügelschinkenstreifen^{1,2,16}</p> <p>BIO-Reis </p> <p>Tessiner Apfelspeise^{12,ML} (Apfel-Quark-Speise)</p>			
Mittwoch	<p>Paprika-Gurken-Mais-Salat^{2,SE} in Kräuterdressing</p> <p>Seelachsfilet^{EL,FI,ML,WZ} (mehliert) mit Remoulade^{4,12,B,FI,ML,SE,WZ}</p> <p>BIO-Kartoffeln </p> <p>Apfel-Pflaumen-Kompott²</p>	 			<p>Brötchen^{WZ}</p> <p>Feine Kartoffelsuppe^{ML,SL} (mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie)</p> <p>B1: vegetarisch B2: mit Geflügelwürstchen^{1,2,16}</p> <p>Apfel-Pflaumen-Kompott²</p>	 
Donnerstag	<p>Farmersalat^{4,EL,ML,SE,SL} (mit Weißkohl, Möhre, Mais, Sellerie und Porree)</p> <p>Rindfleischstreifen^{ML} mit mediterranem Gemüse</p> <p>BIO-Kartoffeln </p> <p>Schokoladenpudding^{ML}</p>				<p>Farmersalat^{4,EL,ML,SE,SL} (mit Weißkohl, Möhre, Mais, Sellerie und Porree)</p> <p>BIO-Vollkornnudeln^{WZ}  „Arrabiata“ (mit Tomaten, Zucchini, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch)</p> <p>Schokoladenpudding^{ML}</p>	

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

	<p>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.</p>	 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