












Stattküche GmbH

Speiseplan 08.04. – 12.04.2024 Edith-Stein – Senden

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Bunter Möhrensalat ^{2,4,SE} (mit Mais, Paprika, Radieschen) in Kräuterdressing Putengulasch „Ungarisch“ ⁴ mit Zwiebeln und Paprika BIO-Kartoffeln ^(BIO) Naturjoghurt ^{ML} mit Müsli ^(SE, HF, WZ)		Bunter Möhrensalat ^{2,4,SE} (mit Mais, Paprika, Radieschen) in Kräuterdressing BIO-Nudeln ^{WZ, (BIO)} mit Tomatensoße Naturjoghurt ^{ML} mit Müsli ^(SE, HF, WZ)		Brötchen ^{RO, WZ} Salatbuffet ^{2, 4, 7, 12, B, ML, SE, WZ} Naturjoghurt ^{ML} mit Müsli ^(SE, HF, WZ)
Dienstag	Rohkost ⁴ Rindergeschnetzeltes mit grünen Bohnen BIO-Reis ^(BIO) Stracciatellaquark ^{ML}		Rohkost ⁴ Semmelknödel ^(EI, WZ) mit Pilzrahmragout ^{ML} Stracciatellaquark ^{ML}		Brötchen ^{RO, WZ} Salatbuffet ^{2, 4, 7, 12, B, ML, SE, WZ} Stracciatellaquark ^{ML}
Mittwoch	Rotkohl ² Frische grobe Bratwurst (vom Schwein) mit Braten-Senf-Soße ^{SE} BIO-Kartoffeln ^(BIO) Frischobst ^O		Brötchen ^{RO, WZ} Feine Kartoffelsuppe ^{ML, SL} (BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) DGE: vegetarisch B2: + 1 Geflügelwiener ^{1, 16, ML, SE, SL} Frischobst ^O	 	Brötchen ^{RO, WZ} Salatbuffet ^{2, 4, 7, 12, B, ML, SE, WZ} Frischobst ^O
Donnerstag	Bunte Blattsalate (Lollo, Eichblatt, Feldsalat) mit Joghurt-Basilikumdressing ^(SM, SE) Königsberger Klopse ^(EI, ML, SE, WZ) gekochte Fleischklöße in feiner Kapernsoße ^{ML} BIO-Kartoffeln ^(BIO) Mandarinenkuchen ^{12, B, WZ}		Bunte Blattsalate (Lollo, Eichblatt, Feldsalat) mit Joghurt-Basilikumdressing ^(SM, SE) Gefüllte Paprika ^(EI, ML, SE, WZ) (mit Zwiebeln, Hirtenkäse und geriebenem Gouda) mit Tomatensoße Naturreis Mandarinenkuchen ^{12, B, WZ}		Brötchen ^{RO, WZ} Salatbuffet ^{2, 4, 7, 12, B, ML, SE, WZ} Mandarinenkuchen ^{12, B, WZ}

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-006

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