













Stattküche GmbH

Speiseplan 15.04. - 19.04.2024 Edith-Stein – Senden

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Rohkost ² Frikadelle ^{EISE,WZ} (Rind) mit Paprikasoße „Ungarische Art“ ^{14,4,7,SL} BIO-Reis ^{BIO} Frischobst ⁰		Brötchen ^{RO,WZ} Linseneintopf ^{2,SE,SL} (BIO -Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) B1 : vegetarisch B2 : + 1 Geflügelwieners ^{1,16,ML,SE,SL} Frischobst ⁰	 	Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Frischobst ⁰
Dienstag	BIO-Erbesen-Möhrengemüse ^{BIO} Hähnchenschnitzel ^{WZ} (paniert) mit Rahmsoße ^{ML} BIO-Kartoffeln ^{BIO} Donut ^{12,ML,SO,WZ}		Rohkost ² Griech. Vollkorn-Nudelaufbau ^{EM,ML,WZ} mit BIO -Nudeln, Hirtenkäse, Tomaten und weißen Bohnen Donut ^{12,ML,SO,WZ}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Donut ^{12,ML,SO,WZ}
Mittwoch	Eisbergsalat mit Kerbel-Dressing ^{2,SE} Putengeschnetzeltes ^{SO,WZ} „süß-sauer“ mit Paprika, Ananas und Bambussprossen BIO-Reis ^{BIO} Mandarinenquark ^{ML}		Eisbergsalat mit Kerbel-Dressing ^{2,SE} Pizza „Margherita“ ^{HM,ML,WZ} Mandarinenquark ^{ML}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Mandarinenquark ^{ML}
Donnerstag	Süß-saurer Linsensalat ¹² (mit Tomate+Gurke) in Tomatendressing Maccaroni-Karotten-Auflauf mit Lachswürfeln ^{FL,ML,WZ} Frischobst ⁰	 	Süß-saurer Linsensalat ¹² (mit Tomate+Gurke) in Tomatendressing Gemüseglasch „Ungarisch“ mit frischer Paprika BIO-Kartoffeln ^{BIO} Frischobst ⁰		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Frischobst ⁰

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