



Stattküche GmbH

Speiseplan 22.04. – 26.04.2024 Edith-Stein – Senden

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Gurkensalat ^{2,4,SE} mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße ^{ML} BIO-Reis Frischobst ^D		Gurkensalat ^{2,4,SE} mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing veg. Moussaka ^{12,ML} (Auflauf mit Kartoffeln, Auberginen und Zwiebeln) Frischobst ^D		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EN,ML,SE,WZ} Frischobst ^D
Dienstag	BIO-Möhrengemüse Frikadelle ^{EI,SE,WZ} (mit Rinderhack und Brokkoli) mit Pfefferrahmsoße ^{ML} BIO-Kartoffeln Birnenquark ^{ML}		Brötchen ^{RO,WZ} BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe DGE: vegetarisch B2: mit Rinderhack Birnenquark ^{ML}	 	Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EN,ML,SE,WZ} Birnenquark ^{ML}
Mittwoch	Apfel-Möhren-Frischkost Rigatoni-Spinat-Auflauf ^{FI,ML,WZ} mit Lachswürfeln Frischobst ^D	 	Apfel-Möhren-Frischkost B1: Gemüsegulasch (mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch) BIO-Kartoffeln B2: Rindergulasch „Ungarisch“ mit frischer Paprika BIO-Kartoffeln Frischobst ^D	 	Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EN,ML,SE,WZ} Frischobst ^D
Donnerstag	Bunter Krautsalat ^{1,2,4,SE} mit grüner Paprika und Möhre Pasta della casa ^{1,2,16,ML,WZ} mit Erbsen, Tomaten, Käse und Geflügelschinkenstreifen ^{12,16} Frischkornbrei ^{1,1,ML,WZ} mit Früchten (mit BIO-Weizen , Äpfeln, Birnen, Apfelsinen und Bananen)		Rohkost ¹ Pfannkuchen ^{EN,ML,WZ} mit Zimt und Zucker Frischkornbrei ^{1,1,ML,WZ} mit Früchten (mit BIO-Weizen , Äpfeln, Birnen, Apfelsinen und Bananen)		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EN,ML,SE,WZ} Frischkornbrei ^{1,1,ML,WZ} mit Früchten (mit BIO-Weizen , Äpfeln, Birnen, Apfelsinen und Bananen)

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.