








# Stattküche GmbH

## Speiseplan 29.04. – 03.05.2024 Edith-Stein – Senden

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Rahmspinat <sup>ML</sup> Seelachsfilet (paniert) <sup>FI,WZ</sup> BIO-Kartoffeln <sup>BIO</sup> Aprikosenjoghurtspeise <sup>2,ML</sup>	 	Rahmspinat <sup>ML</sup> Eieromlett <sup>EL,ML</sup> (aus BIO-Ei) <sup>BIO</sup> BIO-Kartoffeln <sup>BIO</sup> Aprikosenjoghurtspeise <sup>2,ML</sup>		Brötchen <sup>RD,WZ</sup> Salatbuffet <sup>2,4,7,12,B,ML,SE,WZ</sup> Aprikosenjoghurtspeise <sup>2,ML</sup>
Dienstag	Kichererbsensalat <sup>2,4,SE,WZ</sup> (mit Kichererbsen, Gurken, Möhren und BIO-Bulgur) in Essig-Öl-Dressing Westfälischer Pfefferpotthast <sup>WZ</sup> (Rindergulasch mit Zwiebeln und Möhren) BIO-Kartoffeln <sup>BIO</sup> Erdbeerquark <sup>ML</sup>		Brötchen <sup>RD,WZ</sup> Erbseintopf <sup>GE,SL</sup> (BIO-Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Lauch, Sellerie B1: vegetarisch B2: mit Mettendchen <sup>1,2</sup> ) Erdbeerquark <sup>ML</sup>	 	Brötchen <sup>RD,WZ</sup> Salatbuffet <sup>2,4,7,12,B,ML,SE,WZ</sup> Erdbeerquark <sup>ML</sup>
Mittwoch	Tag der Arbeit				
Donnerstag	Rohkost <sup>R</sup> Putenbrustgulasch <sup>ML</sup> mit Champignons, Möhren, Zwiebeln, Schnittlauch BIO-Nudeln <sup>WZ,BIO</sup> Frischobst <sup>O</sup>		Rohkost <sup>R</sup> Tortellin <sup>ML,WZ</sup> mit Spinat-Käsefüllung dazu Tomatensoße Frischobst <sup>O</sup>		Brötchen <sup>RD,WZ</sup> Salatbuffet <sup>2,4,7,12,B,ML,SE,WZ</sup> Frischobst <sup>O</sup>

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