















Stattküche GmbH

06.05. – 10.05.2024

Edith-Stein – Senden

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Rohkost ² Tagliatelle ^{WZ} mit Lachs-Möhren-Soße ^{R,ML} Frischobst ²		Brötchen ^{RO,WZ} BIO -Gemüsesuppe „Kunterbunt“ (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen, Möhren) B1 : vegetarisch  B2 : + 1 Geflügelwieners ^{1,16,ML,SE,SL}	 	Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ} Frischobst ²
Dienstag	Bauernsalat (Eisbergsalat, Tomate, Gurke) mit Essig-Öl-Dressing ^{2,SE} Hühnerfrikassee ^{ML} mit Erbsen, Möhren, Spargel BIO -Reis  Blaubeerenjoghurtspeise ^{ML}		Frischobst ² Bauernsalat (Eisbergsalat, Tomate, Gurke) mit Essig-Öl-Dressing ^{2,SE} Reibeplätzchen ^{EL,WZ} mit Apfelmus ² Blaubeerenjoghurtspeise ^{ML}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ} Blaubeerenjoghurtspeise ^{ML}
Mittwoch	Paprika-Gurken-Mais Salat ^{2,4,SE} in Kräuterdressing Geflügelfleischkäse ^{1,2,16} mit Bratensoße ^{SE} BIO -Kartoffeln  Kirschkuchen ^{12,EL,WZ}		BIO -Erbsengemüse  Linsenbratling ^{EL,HF,SE,WZ} mit Bratensoße ^{SE} BIO -Kartoffeln  Kirschkuchen ^{12,EL,WZ}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ} Kirschkuchen ^{12,EL,WZ}
Donnerstag	Christi Himmelfahrt				

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 = geschwärtzt, 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