



# Stattküche GmbH

## Speiseplan 13.05. – 17.05.2024 Edith-Stein – Senden

|            | Menü A   |  | Menü B  |  | Menü C  |
|------------|--|--|---|--|---|
| Montag     | Mexikogemüse <sup>12</sup><br>Kidneybohnen, Mais, Möhre,<br>Erbsen, Paprika<br><br>Hähnchennuggets <sup>12,16,WZ</sup><br>mit Currysoße <sup>2,7</sup><br><b>BIO-Reis</b><br><br>Aprikosenjoghurtspeise <sup>2,ML</sup>                          |  | Mexikogemüse <sup>12</sup><br>Kidneybohnen, Mais, Möhre,<br>Erbsen, Paprika<br><br>Gemüsenuggets <sup>GE,ML,WZ</sup><br>mit Currysoße <sup>2,7</sup><br><b>BIO-Reis</b><br><br>Aprikosenjoghurtspeise <sup>2,ML</sup>   |  | Brötchen <sup>RO,WZ</sup><br><br>Salatbuffet <sup>2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ</sup><br><br>Aprikosenjoghurtspeise <sup>2,ML</sup>      |
| Dienstag   | Möhrensalat <sup>EL,ML,SE</sup><br>mit Ananas, Rosinen,<br>Sonnenblumenkernen<br>in Joghurtdressing<br><br>Westf. Pfefferpotthast <sup>WZ</sup><br>Rindergulasch mit Zwiebeln,<br>Möhren<br><b>BIO-Kartoffeln</b><br><br>Frischobst <sup>O</sup> |  | Möhrensalat <sup>EL,ML,SE</sup><br>mit Ananas, Rosinen,<br>Sonnenblumenkernen<br>in Joghurtdressing<br><br>Cannelloni <sup>EL,ML,WZ</sup><br>mit Spinat-Ricotta-Füllung<br>in Tomatensoße<br>mit Käse <sup>ML</sup> überbacken<br><br>Frischobst <sup>O</sup> |  | Brötchen <sup>RO,WZ</sup><br><br>Salatbuffet <sup>2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ</sup><br><br>Frischobst <sup>O</sup>                     |
| Mittwoch   | Kopfsalat<br>mit süßer Joghurttunke <sup>ML</sup><br><br>Nürnberger<br>Geflügelrostbratwurstchen <sup>16</sup><br>mit brauner Soße<br><b>BIO-Kartoffeln</b><br><br><b>BIO-Schokoladenpudding</b> <sup>ML</sup>                                   |  | Kopfsalat<br>mit süßer Joghurttunke <sup>ML</sup><br><br>Karotten-Grünkern-<br>Bratling <sup>12,DI,EL,HF,ML,SE,WZ</sup><br><b>(BIO-Grünkern)</b><br>mit brauner Soße<br>Kartoffelbrei <sup>12,ML</sup><br><br><b>BIO-Schokoladenpudding</b> <sup>ML</sup>     |  | Brötchen <sup>RO,WZ</sup><br><br>Salatbuffet <sup>2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ</sup><br><br><b>BIO-Schokoladenpudding</b> <sup>ML</sup> |
| Donnerstag | Gurkensalat in Dilldressing <sup>2,4,SE</sup><br><br>Hähnchenschnitzel <sup>WZ</sup> (paniert)<br>mit Tomatensoße<br><b>BIO-Nudeln</b> <sup>WZ</sup><br><br>Rhabarberkuchen <sup>12,EI,WZ</sup>  |  | Brötchen <sup>RO,WZ</sup><br><br><b>BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe</b><br><b>B1:</b> vegetarisch<br><b>B2:</b> mit Rinderhack<br><br>Rhabarberkuchen <sup>12,EI,WZ</sup>  |  | Brötchen <sup>RO,WZ</sup><br><br>Salatbuffet <sup>2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ</sup><br><br>Rhabarberkuchen <sup>12,EI,WZ</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