



Stattküche GmbH

Speiseplan 13.05. – 17.05.2024 Edith-Stein – Senden

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	<p>Mexikogemüse¹² Kidneybohnen, Mais, Möhre, Erbsen, Paprika</p> <p>Hähnchennuggets^{12,16,WZ} mit Currysoße^{2,7} BIO-Reis </p> <p>Aprikosenjoghurtspeise^{2,ML}</p>		<p>Mexikogemüse¹² Kidneybohnen, Mais, Möhre, Erbsen, Paprika</p> <p>Gemüsenuggets^{GE,ML,WZ} mit Currysoße^{2,7} BIO-Reis </p> <p>Aprikosenjoghurtspeise^{2,ML}</p>		<p>Brötchen^{RO,WZ}</p> <p>Salatbuffet^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ}</p> <p>Aprikosenjoghurtspeise^{2,ML}</p>
Dienstag	<p>Möhrensalat^{EL,ML,SE} mit Ananas, Rosinen, Sonnenblumenkernen in Joghurd dressing</p> <p>Westf. Pfefferpotthast^{WZ} Rindergulasch mit Zwiebeln, Möhren BIO-Kartoffeln </p> <p>Frischobst^O</p>		<p>Möhrensalat^{EL,ML,SE} mit Ananas, Rosinen, Sonnenblumenkernen in Joghurd dressing</p> <p>Cannelloni^{EL,ML,WZ} mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatensoße mit Käse^{ML} überbacken</p> <p>Frischobst^O</p>		<p>Brötchen^{RO,WZ}</p> <p>Salatbuffet^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ}</p> <p>Frischobst^O</p>
Mittwoch	<p>Kopfsalat mit süßer Joghurttunke^{ML}</p> <p>Nürnberger Geflügelrostbratwurstchen¹⁶ mit brauner Soße BIO-Kartoffeln </p> <p>BIO-Schokoladenpudding^{ML} </p>		<p>Kopfsalat mit süßer Joghurttunke^{ML}</p> <p>Karotten-Grünkern- Bratling^{12,DI,EI,HF,ML,SE,WZ} (BIO-Grünkern) mit brauner Soße Kartoffelbrei^{12,ML}</p> <p>BIO-Schokoladenpudding^{ML} </p>		<p>Brötchen^{RO,WZ}</p> <p>Salatbuffet^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ}</p> <p>BIO-Schokoladenpudding^{ML} </p>
Donnerstag	<p>Gurkensalat in Dilldressing^{2,4,SE}</p> <p>Hähnchenschnitzel^{WZ} (paniert) mit Tomatensoße BIO-Nudeln^{WZ} </p> <p>Rhabarberkuchen^{12,EI,WZ}</p>		<p>Brötchen^{RO,WZ}</p> <p>BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe B1: vegetarisch B2: mit Rinderhack</p> <p>Rhabarberkuchen^{12,EI,WZ}</p>		<p>Brötchen^{RO,WZ}</p> <p>Salatbuffet^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ}</p> <p>Rhabarberkuchen^{12,EI,WZ}</p>

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