










Stattküche GmbH

Speiseplan 20.05. – 24.05.2024 Edith-Stein – Senden

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Pfingstmontag				
Dienstag	Pfingstferien				
Mittwoch	Rohkost ^d Geflügelwurstscheiben in Currysoße ^{2,7,16} BIO-Reis 		Rohkost ^d Gemüsegulasch (mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch) BIO-Kartoffeln 		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ}
	Mandarinenjoghurtspeise ^{ML}		Mandarinenjoghurtspeise ^{ML}		Mandarinenjoghurtspeise ^{ML}
Donnerstag	Chinakohlsalat mit Mandarinen in Joghurtdressing ^{ML} Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ (gefüllt mit Putenschinken und Käse) mit Currysoße ^{2,7} BIO-Reis 		Brötchen ^{RO,WZ} Gemüse-Minestrone ^{2,3L} (mit BIO-Kartoffeln , Möhren, Lauch, weißen Bohnen + Zucchini)		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ}
	Frischobst ^d		Frischobst ^d		Frischobst ^d

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