



Stattküche GmbH

Speiseplan 03.06. – 07.06.2024

Edith-Stein – Senden

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	<p>Bunter Bohnensalat² mit weißen Bohnen, Kidneybohnen, Mais, Paprika und Gurke in Essig-Öl-Dressing</p> <p>Hähnchenbrustfilet (natur) in Paprikarahmsauce^{ML}</p> <p>BIO-Spirellis^{WZ} </p> <p>Ananas-Kokos-Joghurt^{ML}</p>		<p>Bunter Bohnensalat² mit weißen Bohnen, Kidneybohnen, Mais, Paprika und Gurke in Essig-Öl-Dressing</p> <p>Hirse-Gemüse-Auflauf^{ML} (mit BIO-Hirse, Brokkoli, Blumenkohl, Möhren mit Käse überbacken)</p> <p>Ananas-Kokos-Joghurt^{ML}</p>		<p>Brötchen^{RO,WZ}</p> <p>Salatbuffet^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ}</p> <p>Ananas-Kokos-Joghurt^{ML}</p>
Dienstag	<p>Rohkost¹</p> <p>Fischtopf Kopenhagen^{FI,ML} (mit Seelachs, Möhren und Broccoli)</p> <p>BIO-Kartoffeln </p> <p>Donut^{12,ML,SO,WZ}</p>		<p>Rohkost¹</p> <p>Tortellini^{1,ML,WZ} mit Spinat-Käsefüllung und Tomatensoße</p> <p>Donut^{12,ML,SO,WZ}</p>		<p>Brötchen^{RO,WZ}</p> <p>Salatbuffet^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ}</p> <p>Donut^{12,ML,SO,WZ}</p>
Mittwoch	<p>Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing^{2,4,ML,SE}</p> <p>Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Champignonrahmsauce^{ML}</p> <p>BIO-Kartoffeln </p> <p>Frischobst³</p>		<p>Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing^{2,4,ML,SE}</p> <p>Pizza „Margherita“^{4,ML,WZ}</p> <p>Frischobst³</p>		<p>Brötchen^{RO,WZ}</p> <p>Salatbuffet^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ}</p> <p>Frischobst³</p>
Donnerstag	<p>Gemüsesalat mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen + Mais in leichtem Mayonnaise-Dressing</p> <p>Hot Dog^{1,2,4,12,16,B,SE,SL,WZ} (Geflügelwürstchen im Brötchen) Kartoffelwedges</p> <p>Orangen-Vanille-Creme^{12,ML}</p>		<p>Gemüsesalat mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen + Mais in leichtem Mayonnaise-Dressing</p> <p>veg. Hot Dog^{1,4,12,B,SE,SL,SO,WZ} (vegane Bratwurst im Brötchen) Kartoffelwedges</p> <p>Orangen-Vanille-Creme^{12,ML}</p>		<p>Brötchen^{RO,WZ}</p> <p>Salatbuffet^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ}</p> <p>Orangen-Vanille-Creme^{12,ML}</p>

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

	<p>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.</p>	<p>DE-ÖKO-012</p>
--	--	-------------------

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