












Stattküche GmbH

Speiseplan 10.06. – 14.06.2024 Edith-Stein – Senden

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Herzhafter Möhrensalat in Kräuter-Senf-Dressing ^{2,4,SE} Köttbular ^{6,SE,WZ} (Schwedische Hackbällchen) in Preiselbeer-Soße ^{ML} BIO -Kartoffeln ^{BIO} Beerenquark ^{ML}		Herzhafter Möhrensalat in Kräuter-Senf-Dressing ^{2,4,SE} Brokkoli-Nuss-Ecke ^{1F,HN,SF,WZ} in Preiselbeer-Rahmsoße ^{ML} BIO -Kartoffeln ^{BIO} Beerenquark ^{ML}		Brötchen ^{RD,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Beerenquark ^{ML}
Dienstag	Gemischte Blattsalate mit Joghurt- Basilikumdressing ^{2,ML,SE} Tortellini al forno ^{ML,WZ} (Nudeln mit Ricotta-Füllung, Putenbruststreifen, Tomaten, Paprika) mit Käse überbacken Frischobst ^D		Brötchen ^{RD,WZ} Erbseneintopf ^{FE,SL} (BIO -Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Lauch und Sellerie) B1 : vegetarisch B2 : mit Mettendchen ^{1,2} Frischobst ^D	 	Brötchen ^{RD,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Frischobst ^D
Mittwoch	Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke) mit Essig-Öl-Dressing ^{2,SE} Gyrostopf mit Putenbruststreifen, Zucchini, Paprika BIO -Kartoffeln ^{BIO} Erdbeer-Rhabarber-Kompott ¹²		Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke) mit Essig-Öl-Dressing ^{2,SE} BIO -Pasta ^{WZ} ^{BIO} mit veg. Bolognesesoße ^{SL,WZ} (mit BIO -Weizen) Erdbeer-Rhabarber-Kompott ¹²		Brötchen ^{RD,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Erdbeer-Rhabarber-Kompott ¹²
Donnerstag	Konfettisalat ^{2,4,SE} (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre, Radieschen) in Essig-Öl-Dressing Hackfleischpfanne mit Schmor Gemüse (Möhren, Zwiebeln, Wirsing) BIO -Reis ^{BIO} Bananen-Kokos-Kuchen ^{2,12,B,WZ}		Konfettisalat ^{2,4,SE} (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre, Radieschen) in Essig-Öl-Dressing Linsenbratling ^{E,HF,SE,WZ} mit Joghurt-Dip ^{ML} BIO -Kartoffeln ^{BIO} Bananen-Kokos-Kuchen ^{2,12,B,WZ}		Brötchen ^{RD,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Bananen-Kokos-Kuchen ^{2,12,B,WZ}

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