












Stattküche GmbH

Speiseplan 17.06. – 21.06.2024 Edith-Stein – Senden

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Bunter Möhrensalat ^{2,4,SE} (mit Mais, Paprika, Radieschen) in Kräuterdressing Putengulasch „Ungarisch“ mit Zwiebeln und Paprika BIO-Kartoffeln ^(BIO) Frischobst ^O		Bunter Möhrensalat ^{2,4,SE} (mit Mais, Paprika, Radieschen) in Kräuterdressing Pastinaken-Steckrüben-Rösti ^{1,EIF,WZ} mit Gurken-Radieschen-Quark ^{ML} Frischobst ^O		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Frischobst ^O
Dienstag	Rotkohl ² Frische grobe Bratwurst (vom Schwein) mit Braten-Senf-Soße ^{SF} BIO-Kartoffeln ^(BIO) Blaubeerenquark ^{ML}		Brötchen ^{RO,WZ} Feine Kartoffelsuppe ^{VL,SL} (BIO-Kartoffeln , Möhre, Lauch und Sellerie) B1: vegetarisch B2: + 1 Geflügelwiener ^{1,16,ML,SE,SL} Blaubeerenquark ^{ML}	 	Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Blaubeerenquark ^{ML}
Mittwoch	Rohkost ^R Rindergeschnetzeltes mit grünen Bohnen BIO-Nudeln ^{WZ,(BIO)} mit Tomatensoße Frischobst ^O		Rohkost ^R BIO-Nudeln ^{WZ,(BIO)} mit Tomatensoße Frischobst ^O		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Frischobst ^O
Donnerstag	Bunte Blattsalate (Lollo Rosso u. Bionda, Eisbergsalat) mit Joghurt-Basilikumdressing ^{2,ML,SE} Königsberger Klopse ^{EI,ML,SE,WZ} gekochte Fleischklöße in feiner Kapernsoße ^{ML} BIO-Kartoffeln ^(BIO) Zitronenkuchen ^{12,EI,WZ}		Bunte Blattsalate (Lollo Rosso u. Bionda, Eisbergsalat) mit Joghurt-Basilikumdressing ^{2,ML,SE} Gefüllte Paprika ^{EI,ML,SE,WZ} (mit Zwiebeln, Hirtenkäse und geriebenen Gouda) mit Letschosoße (Tomatensoße mit Paprika und Zwiebel) Naturreis Zitronenkuchen ^{12,EI,WZ}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Zitronenkuchen ^{12,EI,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