



# Stattküche GmbH

## Speiseplan 24.06. – 28.06.2024 Edith-Stein – Senden

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Rohkost <sup>R</sup>  Frikadelle <sup>E,SE,WZ</sup> Rind) mit Paprikasoße „Ungarische Art“ <sup>MA,7,SL</sup> <b>BIO</b> -Nudeln <sup>WZ</sup>  Kirschjoghurtspeise <sup>ML</sup>		Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Linseneintopf <sup>2,SE,SL</sup> ( <b>BIO</b> -Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) <b>B1</b> : vegetarisch <b>B2</b> : + 1 Geflügelwieners <sup>1,16,ML,SE,SL</sup>	 	Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>2,4,7,12,E,ML,SE,WZ</sup>  Kirschjoghurtspeise <sup>ML</sup>
Dienstag	<b>BIO</b> -Erbsen-Möhren-Gemüse  Hähnchenschnitzel <sup>WZ</sup> (paniert) mit Kräuterrahmsoße <sup>ML</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln  Berliner <sup>E,ML,WZ</sup>		Eisbergsalat <sup>2,4,SE</sup> (mit Apfel- und Möhrenstreifen) in Essig-Öl-Dressing  Griech. Vollkorn-Nudelauf <sup>2,ML,WZ</sup> mit <b>BIO</b> -Nudeln, Hirtenkäse, Tomaten, Zucchini, Paprika und weißen Bohnen  Berliner <sup>E,ML,WZ</sup>		Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>2,4,7,12,E,ML,SE,WZ</sup>  Berliner <sup>E,ML,WZ</sup>
Mittwoch	Eisbergsalat mit Kerbel-Dressing <sup>2,SE</sup>  Putengeschnetzeltes <sup>SO,WZ</sup> „süß-sauer“ mit Paprika, Ananas und Bambussprossen <b>BIO</b> -Reis  Erdbeerquark <sup>ML</sup>		Eisbergsalat mit Kerbel-Dressing <sup>2,SE</sup>  Pizza „Margherita“ <sup>MA,ML,WZ</sup>  Erdbeerquark <sup>ML</sup>		Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>2,4,7,12,E,ML,SE,WZ</sup>  Erdbeerquark <sup>ML</sup>
Donnerstag	Süß-saurer Linsensalat <sup>12</sup> (mit Tomate+Gurke) in Tomaten-Dressing  Maccaroni-Karotten-Auflauf mit Lachswürfeln <sup>FL,ML,WZ</sup>  Frischobst <sup>O</sup>	 	Süß-saurer Linsensalat <sup>12</sup> (mit Tomate+Gurke) in Tomaten-Dressing  Mehrkornbratling <sup>DI,EB,HF,ML,SE,WZ</sup> (mit <b>BIO</b> -Getreide) mit Schnittlauchsoße <b>BIO</b> -Kartoffeln  Frischobst <sup>O</sup>		Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>2,4,7,12,E,ML,SE,WZ</sup>  Frischobst <sup>O</sup>

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, WZ = 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