



Stattküche GmbH

Speiseplan 26.08. – 30.08.2024 (KW 35)

Edith-Stein – Senden

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	<p>Bunter Möhrensalat^{2,4,SE} (mit Mais, Paprika, Radieschen) in Kräuterdressing</p> <p>Putengulasch „Ungarisch“ mit Zwiebeln und Paprika BIO-Kartoffeln^(BIO)</p> <p>Frischobst^O</p>		<p>Bunter Möhrensalat^{2,4,SE} (mit Mais, Paprika, Radieschen) in Kräuterdressing</p> <p>Pastinaken-Steckrüben- Rösti^{EI,HF,WZ} mit Gurken- Radieschen-Quark^{ML}</p> <p>Frischobst^O</p>		<p>Brötchen^{RO,WZ}</p> <p>Salatbuffet^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ}</p> <p>Frischobst^O</p>
Dienstag	<p>Rohkost^R</p> <p>Rindergeschnitztes mit grünen Bohnen BIO-Kartoffeln^(BIO)</p> <p>Blaubeerenquark^{ML}</p>		<p>Rohkost^R</p> <p>BIO-Nudeln^{WZ (BIO)} mit Tomatensoße</p> <p>Blaubeerenquark^{ML}</p>		<p>Brötchen^{RO,WZ}</p> <p>Salatbuffet^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ}</p> <p>Blaubeerenquark^{ML}</p>
Mittwoch	<p>Rotkohl²</p> <p>Frische grobe Bratwurst (vom Schwein) mit Braten-Senf-Soße^{SE} BIO-Kartoffeln^(BIO)</p> <p>Frischobst^O</p>		<p>Brötchen^{RO,WZ}</p> <p>Feine Kartoffelsuppe^{ML,SL} (BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) B1: vegetarisch B2: + 1 Geflügelwieners^{1,16,ML,SE,SL}</p> <p>Frischobst^O</p>	 	<p>Brötchen^{RO,WZ}</p> <p>Salatbuffet^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ}</p> <p>Frischobst^O</p>
Donnerstag	<p>Bunte Blattsalate (Lollo Rosso u. Bionda, Eisbergsalat) mit Joghurt- Basilikumdressing^{2,ML,SE}</p> <p>Königsberger Klopse^{EI,ML,SE,WZ} gekochte Fleischklöße in feiner Kapernsoße^{ML} BIO-Kartoffeln^(BIO)</p> <p>Mandarinenkuchen^{12,EI,WZ}</p>		<p>Bunte Blattsalate (Lollo Rosso u. Bionda, Eisbergsalat) mit Joghurt-Basilikumdressing^{2,ML,SE}</p> <p>Gefüllte Paprika^{EI,ML,SE,WZ} (mit Zwiebeln, Hirtenkäse und geriebenen Gouda) mit Letschosoße (Tomatensoße mit Paprika und Zwiebeln) Nurreis</p> <p>Mandarinenkuchen^{12,EI,WZ}</p>		<p>Brötchen^{RO,WZ}</p> <p>Salatbuffet^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ}</p> <p>Mandarinenkuchen^{12,EI,WZ}</p>

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