



Stattküche GmbH

Speiseplan 02.09. – 06.09.2024 (KW 36)

Edith-Stein – Senden

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

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>	 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