



Stattküche GmbH

Speiseplan 09.09. – 13.09.2024 (KW 37)

Edith-Stein – Senden

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Gurkensalat ^{2,4,SE} mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing Hot Dog ^{1,2,4,12,16,EI,SE,SL,WZ} (Geflügelwürstchen im Brötchen) Kartoffelwedges Frischobst ^O		Gurkensalat ^{2,4,SE} mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing veg. Hot Dog ^{1,4,12,EI,SE,SL,SO,WZ} (vegane Bratwurst im Brötchen) Kartoffelwedges Frischobst ^O		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Frischobst ^O
Dienstag	BIO-Möhrengemüse  Frikadelle ^{EI,SE,WZ} (mit Rinderhack und Brokkoli) mit Pfefferrahmsoße ^{ML} BIO-Kartoffeln  Orangen-Vanille-Creme ^{12,ML}		Brötchen ^{RO,WZ} BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe B1: vegetarisch  B2: mit Rinderhack Orangen-Vanille-Creme ^{12,ML}	 	Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Orangen-Vanille-Creme ^{12,ML}
Mittwoch	Apfel-Möhren-Frischkost Rigatoni--Spinat-Auflauf ^{FI,ML,WZ} mit Lachswürfeln Apfelkuchen ^{2,12,EI,WZ}	 	Rohkost ^R 2 Pfannkuchen ^{EI,ML,WZ} mit Zimt und Zucker Apfelkuchen ^{2,12,EI,WZ}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Apfelkuchen ^{2,12,EI,WZ}
Donnerstag	Bunter Krautsalat ² mit grüner Paprika und Möhre Pasta della casa ^{1,2,16,ML,WZ} mit Erbsen, Tomaten, Käse und Geflügelschinkenstreifen) Frischkornbrei ^{ML,WZ} mit Früchten (mit BIO -Weizen, Äpfeln, Bananen und Trauben)		Bunter Krautsalat ² mit grüner Paprika und Möhre B1: Chili sin Carne (rote Bohnen, Mais und Paprika) BIO-Reis  B2: Chili con Carne (Rinderhack, rote Bohnen, Paprika) BIO-Reis  Frischkornbrei ^{ML,WZ} mit Früchten (mit BIO -Weizen, Äpfeln, Bananen und Trauben)		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Frischkornbrei ^{ML,WZ} mit Früchten (mit BIO -Weizen, Äpfeln, Bananen und Trauben)

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>	 <p>DE-ÖKO-006</p>
---	--	---

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