













# Stattküche GmbH

## Speiseplan 16.09. – 20.09.2024 (KW 38) Edith-Stein – Senden

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Herzhafter Möhrensalat in Kräuter-Senf-Dressing <sup>2,4,SE</sup>  Seelachsfilet (paniert) <sup>FI,WZ</sup> mit Rahmspinat <sup>ML</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln <sup>(BIO)</sup>  Aprikosenjoghurtspeise <sup>2,ML</sup>	 	Herzhafter Möhrensalat in Kräuter-Senf-Dressing <sup>2,4,SE</sup>  <b>BIO</b> -Eieromlett <sup>(BIO)</sup> mit Rahmspinat <sup>ML</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln <sup>(BIO)</sup>  Aprikosenjoghurtspeise <sup>2,ML</sup>		Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ</sup>  Aprikosenjoghurtspeise <sup>2,ML</sup>
Dienstag	Kichererbsensalat <sup>2,4,SE,WZ</sup> (mit Kichererbsen, Gurken, Möhren und <b>BIO</b> -Bulgur) in Essig-Öl-Dressing  Westfälischer Pfefferpotthast <sup>WZ</sup> (Rindergulasch mit Zwiebeln und Möhren) <b>BIO</b> -Kartoffeln <sup>(BIO)</sup>  Knuspermüsliquark <sup>GE,HF,HN,ML,SF,WZ</sup> (Speisequark mit Müsli und Cornflakes)		Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Erbseneintopf <sup>SE,SL</sup> ( <b>BIO</b> -Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Lauch, Sellerie <b>B1</b> : vegetarisch <b>B2</b> : mit Mettendchen <sup>1,2</sup>  Knuspermüsliquark <sup>GE,HF,HN,ML,SF,WZ</sup> (Speisequark mit Müsli und Cornflakes)	  	Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ</sup>  Knuspermüsliquark <sup>GE,HF,HN,ML,SF,WZ</sup> (Speisequark mit Müsli und Cornflakes)
Mittwoch	Bunte Blattsalate (Lollo, Eichblatt, Feldsalat) mit Joghurt-Basilikumdressing <sup>2,ML,SE</sup>  Tex. Hackfleischsoße <sup>7</sup> mit Bohnen, Mais und Paprika <b>BIO</b> -Reis <sup>(BIO)</sup>  Frischobst <sup>O</sup>		Bunte Blattsalate (Lollo, Eichblatt, Feldsalat) mit Joghurt-Basilikumdressing <sup>2,ML,SE</sup>  Tortellini <sup>ML,WZ</sup> mit Spinat-Käsefüllung dazu Tomatensoße  Frischobst <sup>O</sup>		Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ</sup>  Frischobst <sup>O</sup>
Donnerstag	Rohkost <sup>R</sup>  Putenbrustgulasch <sup>ML</sup> mit Champignons, Möhren, Zwiebeln, Schnittlauch <b>BIO</b> -Nudeln <sup>WZ,(BIO)</sup>  Erdbeerquark <sup>ML</sup>		Rohkost <sup>R</sup>  Nudelsalat „Klassisch“ <sup>12,4,EI,ML,SE,WZ</sup> mit Erbsen und Möhren + Gemüsenuggets <sup>GE,WZ</sup>  Erdbeerquark <sup>ML</sup>		Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ</sup>  Erdbeerquark <sup>ML</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, 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