













Stattküche GmbH

Speiseplan 11.11. – 15.11.2024 (KW 46)

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-Reis [®] Frischobst ^O		Brötchen ^{RO,WZ} Linseneintopf ^{2,SE,SL} (BIO -Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) B1 : vegetarisch B2 : + 1 Geflügelwiener ^{1,16,ML,SE,SL} Frischobst ^O	 	Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Frischobst ^O
Dienstag	Eisbergsalat mit Himbeerdressing ^{2,SE} Putengeschnetzeltes ^{SO,WZ} „süß-sauer“ mit Paprika, Ananas und Bambussprossen BIO-Reis [®] Berliner ^{EI,ML,WZ}		Eisbergsalat mit Himbeerdressing ^{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-Erbesen-Möhren-Gemü [®] Hähnchenschnitzel ^{WZ} (paniert) mit Rahmsoße ^{ML} BIO-Kartoffel [®] Winterquark mit Mandarinen und Spekulatius ^{EI,GE,ML,SF,SOWZ}		Wachsbrechbohnsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2,SE} Griech. Vollkorn- Nudelauf ^{2,ML,WZ} mit BIO -Nudeln, Hirtenkäse, Tomaten, Zucchini, Paprika und weißen Bohnen Winterquark mit Mandarinen und Spekulatius ^{EI,GE,ML,SF,SOWZ}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Winterquark mit Mandarinen und Spekulatius ^{EI,GE,ML,SF,SOWZ}
Donnerstag	Süß saurer Linsensalat ¹² (mit Tomate+Gurke) in Tomaten-Dressing Maccaroni-Karotten--Auf ^{lauf} 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-Kartoffel [®] Frischobst ^O		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Frischobst ^O

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.

Bio-Speisen
sind nach
DE-ÖKO-006
zertifiziert

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