












Stattküche GmbH

Speiseplan 18.11. – 22.11.2024 (KW 47)

Edith-Stein – Senden

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	<p>Gurkensalat^{2,4,SE} mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing</p> <p>Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße^{ML} BIO-Reis^{BIO}</p> <p>Frischobst^O</p>		<p>Gurkensalat^{2,4,SE} mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing</p> <p>veg. Moussaka^{12,ML} (Auflauf mit Kartoffeln, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln)</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>BIO-Möhrengemüs^{BIO}</p> <p>Rinderkötter^{EI,WZ} (orientalische Fleischbällchen mit Paprikastreifen) mit Tomatensoße BIO-Reis^{BIO}</p> <p>Birnenquark^{ML}</p>		<p>Brötchen^{RO,WZ}</p> <p>BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe B1: vegetarisch^{BIO} B2: mit Rinderhack</p> <p>Birnenquark^{ML}</p>	 	<p>Brötchen^{RO,WZ}</p> <p>Salatbuffet^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ}</p> <p>Birnenquark^{ML}</p>
Mittwoch	<p>Apfel-Möhren-Frischkost</p> <p>Rigatoni--Spinat-Auflauf mit Lachswürfeln^{FI,ML,WZ}</p> <p>Apfelkuchen^{2,12,EI,WZ}</p>		<p>Apfel-Möhren-Frischkost</p> <p>Gefüllte Paprika^{EI,ML,SE,WZ} (mit Zwiebeln, Hirtenkäse und geriebenen Gouda) mit Kräutersoße BIO-Reis^{BIO}</p> <p>Apfelkuchen^{2,12,EI,WZ}</p>		<p>Brötchen^{RO,WZ}</p> <p>Salatbuffet^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ}</p> <p>Apfelkuchen^{2,12,EI,WZ}</p>
Donnerstag	<p>Bunter Krautsalat² mit grüner Paprika und Möhre</p> <p>Pasta della casa^{1,2,16,ML,WZ} mit Erbsen, Tomaten, Käse und Geflügelschinkenstreifen</p> <p>Frischkornbrei^{1,ML,WZ} mit Früchten (mit BIO-Weizen, Äpfeln, Birnen, Apfelsinen und Bananen)</p>		<p>Rohkost^R</p> <p>Pfannkuchen^{EI,ML,WZ} mit Zimt und Zucker</p> <p>Frischkornbrei^{1,ML,WZ} mit Früchten (mit BIO-Weizen, Äpfeln, Birnen, Apfelsinen und Bananen)</p>		<p>Brötchen^{RO,WZ}</p> <p>Salatbuffet^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ}</p> <p>Frischkornbrei^{1,ML,WZ} mit Früchten (mit BIO-Weizen, Äpfeln, Birnen, Apfelsinen und Bananen)</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.

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