



Stattküche GmbH

Speiseplan 25.11. – 29.11.2024 (KW 48)

Edith-Stein – Senden

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Rohkost ^R Seelachsfilet (paniert) ^{FI,WZ} mit Rahmspinat ^{ML} BIO-Kartoffel ^{BIO} Aprikosenjoghurtspeise ^{2,ML}		Rohkost ^R BIO-Eieromlett ^{E,BIO} mit Rahmspinat ^{ML} BIO-Kartoffel ^{BIO} Aprikosenjoghurtspeise ^{2,ML}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Aprikosenjoghurtspeise ^{2,ML}
Dienstag	Bauernsalat (Eisbergsalat, Tomate, Gurke) mit Essig-Öl-Dressing ^{2,SE} Westfälischer Pfefferpotthast (Rindergulasch mit Zwiebeln und Möhren) BIO-Kartoffel ^{BIO} Frischobst ^O		Brötchen ^{RO,WZ} Erbseneintopf ^{SE,SL} (BIO- Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Lauch, Sellerie B1: vegetarisch ^{BIO} B2: mit 1 Mettendchen ^{1,2} Frischobst ^O	 	Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Frischobst ^O
Mittwoch	Bunte Blattsalate (Lollo Bionda, Eichblatt, Feldsalat) mit Joghurt- Basilikumdressing ^{2,ML,SE} Rindfleischstreifen „Western Art“ ⁷ mit Paprika, Mais, Kidneybohnen BIO-Kartoffel ^{BIO} Pflaumen-Hirse-Creme ^{ML} (mit BIO-Hirse)		Bunte Blattsalate (Lollo Bionda, Eichblatt, Feldsalat) mit Joghurt- Basilikumdressing ^{2,ML,SE} Veg. Westernpfanne ⁷ (mit Paprika, Mais, Kidneybohnen) BIO-Kartoffel ^{BIO} Pflaumen-Hirse-Creme ^{ML} (mit BIO-Hirse)		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Pflaumen-Hirse-Creme ^{ML} (mit BIO-Hirse)
Donnerstag	Rohkost ^R Putenbrustgulasch ^{ML} mit Champignons, Möhren, Zwiebeln, Schnittlauch BIO-Spirellis ^{BIO} Frischobst ^O		Rohkost ^R Tortellini ^{ML,WZ} mit Spinat-Käsefüllung dazu Tomatensoße 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