



Stattküche GmbH

Speiseplan 16.12. – 20.12.2024 (KW 51) Edith-Stein – Senden

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	 Konfettisalat ^{2,4,SE} mit Gurken, Kidneybohnen, Mais, Möhren und Radieschen in Essig-Öl-Dressing Geflügelbrustgeschnetzeltes „Züricher Art“ ^{ML} [mit Champignons und Zwiebeln] BIO-Reis  Naturjoghurt ^{ML} mit Müsli ^{1,SE,HF,ML,WZ}		Konfettisalat ^{2,4,SE} mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhren und Radieschen in Essig-Öl-Dressing Mittelmeer-Gemüse-Auflauf ^{ML,SO} [mit BIO-Reis , BIO-Tofu , Aubergine, Zucchini, Tomaten und Käse] Naturjoghurt ^{ML} mit Müsli ^{1,SE,HF,ML,WZ}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Naturjoghurt ^{ML} mit Müsli ^{1,SE,HF,ML,WZ}
Dienstag	Wachsbrechbohnsalat ^{2,4,EL,ML,SE} in Joghurdressing Schweinefiletgeschnetzeltes „Westfälisch“ ^{NE} mit Spitzkohl und Möhren BIO-Kartoffeln  Berliner ^{EL,ML,WZ}		Wachsbrechbohnsalat ^{2,4,EL,ML,SE} in Joghurdressing Lauchaufauf [mit Kartoffelpüree, Porree und Möhren] ^{12,ML} Berliner ^{EL,ML,WZ}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Berliner ^{EL,ML,WZ}
Mittwoch	Krautsalat „Klassisch“ ^{WZ} Dönerfleisch ² im Fladenbrot ^{SM,WZ} mit Tsatsiki ^{ML} Birnen-Nuss-Quark ^{HN,ML,SF}		Krautsalat „Klassisch“ ^{WZ} Vegetarisches Gyros ^{SE,SO,WZ} im Fladenbrot ^{SM,WZ} mit Tsatsiki ^{ML} Birnen-Nuss-Quark ^{HN,ML,SF}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Birnen-Nuss-Quark ^{HN,ML,SF}
Donnerstag	Chinakohlsalat ^{ML} mit Mandarinen in Joghurdressing Geflügelwurstscheiben in Currysoße ^{2,7,16} BIO-Reis  Frischobst ^O		Chinakohlsalat ^{ML} mit Mandarinen in Joghurdressing BIO-Spätzle ^{EL,WZ}  mit roter Linsensoße ^{SE} [Karotten, rote Linsen, Tomaten, Staudensellerie und Zwiebeln] Frischobst ^O		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,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