



Stattküche GmbH

Speiseplan 06.01. – 10.01.2025 (KW 02)

Edith-Stein – Senden

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Weihnachtsferien				
Dienstag	Rohkost Tortellini al forno ^{ML,WZ} (Nudeln mit Ricotta-Füllung, Putenbruststreifen, Tomaten, Paprika) mit Käse überbacken Westf. Pumpernickelspeise (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpernickel) ^{12,GE,ML,RO}		Brötchen ^{RO,WZ} Erbseneintopf ^{SE,SL} (BIO-Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Lauch und Sellerie) DGE: vegetarisch  BZ: + 1 Mettendchen ¹² Westf. Pumpernickelspeise (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpernickel) ^{12,GE,ML,RO}	 	Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Westf. Pumpernickelspeise (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpernickel) ^{12,GE,ML,RO}
Mittwoch	Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke) mit Kerbeldressing ^{2,SE} Fischrikadelle ^{FI,ML,SE,WZ} (MSC-Seelachs) mit Senfsoße ^{ML,SE} BIO-Kartoffeln 		Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke) mit Kerbeldressing ^{2,SE} Tortellini ^{ML,WZ} mit Spinat-Käsefüllung und Tomatensoße Frischobst ⁰		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Frischobst ⁰
Donnerstag	Konfettisalat ^{2,4,SE} (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre, Radieschen) in Essig-Öl-Dressing Hackfleischpfanne (Rind) mit Schmortgemüse (Möhren, Zwiebeln, Wirsing) BIO-Reis  Bananen-Kokos-Kuchen ^{2,12,EI,WZ}		Konfettisalat ^{2,4,SE} (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre, Radieschen) in Essig-Öl-Dressing BIO-Vollkorn-Penne ^{WZ}  mit Tomaten-Basilikum-Soße Bananen-Kokos-Kuchen ^{2,12,EI,WZ}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Bananen-Kokos-Kuchen ^{2,12,EI,WZ}

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.