



Stattküche GmbH

Speiseplan 13.01. – 17.01.2025 (KW 03)

Edith-Stein – Senden

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	BIO-Erbisengemüse Hähnchen nuggets ^{2,15,WZ} mit Barbecuesoße ^{2,7} BIO-Reis Naturjoghurt ^{ML} mit Müsli ^{GE,HF,WZ}		BIO-Erbisengemüse Gemüsenuggets ^{GE,ML,WZ} mit Barbecuesoße ^{2,7} BIO-Reis Naturjoghurt ^{ML} mit Müsli ^{GE,HF,WZ}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Naturjoghurt ^{ML} mit Müsli ^{GE,HF,WZ}
Dienstag	Rohkost ^R Rindergeschnetzeltes mit grünen Bohnen BIO-Kartoffeln Blaubeerenquark ^{ML}		Rohkost ^R Semmelknödel ^{EI,WZ} mit Pilzrahmagout ^{ML} Blaubeerenquark ^{ML}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Blaubeerenquark ^{ML}
Mittwoch	Rotkohl ¹² Frische grobe Bratwurst (vom Schwein) mit Braten-Senf-Soße ^{SE} Kartoffelgratin ^{ML} Frischobst ^D		Brötchen ^{RO,WZ} Feine Kartoffelsuppe ^{ML,SL} (BIO-Kartoffeln , Möhre, Lauch und Sellerie) B1: vegetarisch B2: + 1 Geflügelwiener ^{1,16,ML,SE,SL} Frischobst ^D	 	Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Frischobst ^D
Donnerstag	Bunte Blattsalate (Lollo Bionda, Eichblatt, Feldsalat) mit Joghurt-Basilikumdressing ^{2,ML,SE} Königsberger Klopse gekochte Fleischklöße in feiner Kapernsoße ^{ML} BIO-Kartoffeln Mandarinenkuchen ^{12,EI,WZ}		Bunte Blattsalate (Lollo Bionda, Eichblatt, Feldsalat) mit Joghurt-Basilikumdressing ^{2,ML,SE} Gefüllte Paprika ^{EI,ML,SL,WZ} (mit Zwiebeln, Möhre, Weizen, Mais und geriebenem Gouda) mit Letschosoße (Tomatensoße mit Paprika und Zwiebeln) Naturreis Mandarinenkuchen ^{12,EI,WZ}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Mandarinenkuchen ^{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, D = täglich und saisonal wechselnd

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen vorbehalten