













Stattküche GmbH

Speiseplan 03.02. – 07.02.2025 (KW 06)

Edith-Stein – Senden

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