



# Stattküche GmbH

Speiseplan 03.02. – 07.02.2025 (KW 06)

Edith-Stein – Senden

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

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