













Stattküche GmbH

Speiseplan 10.02. – 14.02.2025 (KW 07) Edith-Stein – Senden

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Rohkost ^R BIO-Tagliatelle ^{WZ} (BIO) mit Lachs-Möhren-Soße ^{13,ML} Orangencreme ^{12,ML}	 	Brötchen ^{RO,WZ} BIO-Gemüsesuppe „Kunterbunt“ (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen, Möhren) B1: vegetarisch (BIO) B2: +1 Geflügelwiener ^{1,16,ML,SE,SL} Orangencreme ^{12,ML}	 	Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{+2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Orangencreme ^{12,ML}
Dienstag	Bauernsalat (Eisbergsalat, Tomate, Gurke) mit Essig-Öl-Dressing ^{2,SE} Hühnerfrikassee ^{ML} mit Erbsen, Möhren, Spargel BIO-Reis (BIO) Frischobst ^O		Brötchen ^{RO,WZ} Bauernsalat (Eisbergsalat, Tomate, Gurke) mit Essig-Öl-Dressing ^{2,SE} 3 Reibplätzchen ^{EL,WZ} mit Apfelmus ² Frischobst ^O		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{+2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Frischobst ^O
Mittwoch	BIO-Erbsengemüse (BIO) Rinderfrikadelle ^{EL,SE,WZ} mit Bratensoße ^{SE} BIO-Kartoffeln (BIO) Kirschkuchen ^{12,EI,WZ}		BIO-Erbsengemüse (BIO) Kartoffel-Sauerkraut- Bratling ^{12,EI,WZ} mit Bratensoße ^{SE} BIO-Spätzle ^{EL,WZ} (BIO) Kirschkuchen ^{12,EI,WZ}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{+2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Kirschkuchen ^{12,EI,WZ}
Donnerstag	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre) mit Cocktaildressing ^{2,7,EL,SE} Nudelauflauf ^{ML} mit Geflügelstreifen ^{1,2,16} , roten Linsen, Paprika Blaubeerenjoghurtspeise ^{ML}		Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre) mit Cocktaildressing ^{2,7,EL,SE} Schmorkartoffelpfanne ^{ML} mit Paprika, Lauchzwiebeln, Hirtenkäse Blaubeerenjoghurtspeise ^{ML}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{+2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Blaubeerenjoghurtspeise ^{ML}

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