



















Stattküche GmbH

Speiseplan 17.02. – 21.02.2025 (KW 08) Edith-Stein – Senden

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Mexikogemüse ¹² (Kidneybohnen, Mais, Möhre, Erbsen, Paprika) Hähnchennuggets ^{12,16,WZ} mit Currysoße ^{2,7} BIO-Reis  Aprikosenjoghurtspeise ^{2,ML}		Mexikogemüse ¹² (Kidneybohnen, Mais, Möhre, Erbsen, Paprika) Gemüsenuggets ^{GE,ML,WZ} mit Currysoße ^{2,7} BIO-Reis  Aprikosenjoghurtspeise ^{2,ML}		Brötchen ^{RD,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Aprikosenjoghurtspeise ^{2,ML}
Dienstag	Möhrensalat ^{GE,ML,SE} mit Ananas, Rosinen, Sonnenblumenkernen in Joghurtdressing Rindergulasch „Ungarisch“ mit frischer Paprika BIO-Kartoffeln  Bananenquark ^{ML}		Möhrensalat ^{GE,ML,SE} mit Ananas, Rosinen, Sonnenblumenkernen in Joghurtdressing BIO-Spirellis ^{WZ, } mit Tomatensoße Bananenquark ^{ML}		Brötchen ^{RD,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Bananenquark ^{ML}
Mittwoch	Rohkost ^R Nürnberger Geflügelrostbratwürstchen ¹⁶ mit brauner Soße BIO-Kartoffeln  Frischobst ^D		Rohkost ^R Karotten-Grünkern-Bratling ^{DI,EU,F,ML,SE,WZ} (BIO-Grünkern) mit brauner Soße BIO-Kartoffeln  Frischobst ^D		Brötchen ^{RD,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Frischobst ^D
Donnerstag	Gurkensalat in Dilldressing ^{2,4,SE} Hähnchenschnitzel ^{WZ} (paniert) mit Tomatensoße BIO-Spirellis ^{WZ, } Pflaumenkuchen ^{12,B,WZ}		Brötchen ^{RD,WZ} BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe B1: vegetarisch  B2: mit Rinderhack Pflaumenkuchen ^{12,B,WZ}		Brötchen ^{RD,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Pflaumenkuchen ^{12,B,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.

Änderungen vorbehalten