



# Stattküche GmbH

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

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