



Stattküche GmbH

Speiseplan 24.03. – 28.03.2025 (KW 13)

Edith-Stein – Senden

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Bunter Möhrensalat ^{2,4,SE} mit Mais, Paprika, Radieschen in Kräuterdressing Putengulasch „Ungarisch“ mit Zwiebeln, Paprika Kartoffelklöße Naturjoghurt ^{ML} mit Müsli ^(SE, HF, WZ)		Bunter Möhrensalat ^{2,4,SE} mit Mais, Paprika, Radieschen in Kräuterdressing BIO-Spirellis ^{WZ, BIO} mit Tomatensoße Naturjoghurt ^{ML} mit Müsli ^(SE, HF, WZ)		Brötchen ^{RE, WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12, E, ML, SE, WZ} Naturjoghurt ^{ML} mit Müsli ^(SE, HF, WZ)
Dienstag	Rohkost ^D Rindergeschnetzeltes mit grünen Bohnen BIO-Kartoffeln ^{BIO} Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise ^{ML}		Rohkost ^D Semmelknödel ^{E, WZ} mit Pilzrahmagout ^{ML} Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise ^{ML}		Brötchen ^{RE, WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12, E, ML, SE, WZ} Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise ^{ML}
Mittwoch	Rotkoh ^F Frische grobe Bratwurst (vom Schwein) mit Braten-Senf-Soße ^{SE} Kartoffelgratin ^{ML} Frischobst ^D		Brötchen ^{RE, WZ} Feine Kartoffelsuppe ^{ML, SL} (BIO-Kartoffeln , Möhre, Lauch und Sellerie) B1: vegetarisch ^(BIO) B2: + 1 Geflügelwiener ^{1, 16, ML, SE, SL} Frischobst ^D	 	Brötchen ^{RE, WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12, E, ML, SE, WZ} Frischobst ^D
Donnerstag	Bunte Blattsalate (Lollo Bionda, Eichblatt, Feldsalat) mit Joghurt-Basilikumdressing ^{ML} Königsberger Klopse gekochte Fleischklöße in feiner Kapernsoße ^{ML} BIO-Kartoffeln ^{BIO} Mandarinenkuchen ^{12, E, WZ}		Bunte Blattsalate (Lollo Bionda, Eichblatt, Feldsalat) mit Joghurt-Basilikumdressing ^{ML} Gefüllte Paprika ^{E, ML, SL, WZ} (mit Zwiebeln, Möhre, Weizen, Mais und geriebenem Gouda) mit Letschosoße (Tomatensoße mit Paprika und Zwiebeln) Naturreis Mandarinenkuchen ^{12, E, WZ}		Brötchen ^{RE, WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12, E, ML, SE, WZ} Mandarinenkuchen ^{12, E, 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