



Stattküche GmbH

Speiseplan 28.04. – 02.05.2025 (KW 18)
Edith-Stein – Senden

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	<p>Mexikogemüse¹² Kidneybohnen, Mais, Möhre, Erbsen, Paprika</p> <p>Hähnchennuggets^{12,16,WZ} mit Currysoße^{2,7} BIO-Reis </p> <p>Aprikosenjoghurtspeise^{2,ML}</p>		<p>Mexikogemüse¹² Kidneybohnen, Mais, Möhre, Erbsen, Paprika</p> <p>Gemüsenuggets^{GE,ML,WZ} mit Currysoße^{2,7} BIO-Reis </p> <p>Aprikosenjoghurtspeise^{2,ML}</p>		<p>Brötchen^{RO,WZ}</p> <p>Salatbuffet^{4,2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ}</p> <p>Aprikosenjoghurtspeise^{2,ML}</p>
Dienstag	<p>Möhrensalat^{EL,ML,SE} mit Ananas, Rosinen, Sonnenblumenkernen in Joghurtdressing</p> <p>Rindergeschnetzeltes mit grünen Bohnen BIO-Kartoffeln </p> <p>Bananenquark^{ML}</p>		<p>Möhrensalat^{EL,ML,SE} mit Ananas, Rosinen, Sonnenblumenkernen in Joghurtdressing</p> <p>BIO-Spirellis^{WZ} mit Tomatensoße</p> <p>Bananenquark^{ML}</p>		<p>Brötchen^{RO,WZ}</p> <p>Salatbuffet^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ}</p> <p>Bananenquark^{ML}</p>
Mittwoch	<p>Kopfsalat mit süßer Joghurttunke^{ML}</p> <p>Putenrostbratwurst¹⁶ mit brauner Soße Kartoffelbrei^{12,ML} (aus Bio-Kartoffeln)</p> <p>Frischobst³</p>		<p>Kopfsalat mit süßer Joghurttunke^{ML}</p> <p>Karotten-Grünkern- Bratling^{DI,EI,HF,ML,SE,WZ} (BIO-Grünkern) mit brauner Soße Kartoffelbrei^{12,ML} (aus Bio-Kartoffeln)</p> <p>Frischobst³</p>		<p>Brötchen^{RO,WZ}</p> <p>Salatbuffet^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ}</p> <p>Frischobst³</p>
Donnerstag	Maifeiertag				

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 = Kriebstiere, 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