



Stattküche GmbH

Speiseplan 05.05. – 09.05.2025 (KW 19) Edith-Stein – Senden

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Gurkensalat in Dilldressing ^{2,4,SE} Kalbsfrikadelle ^{EI,WZ} mit Senf-Rahmsoße ^{ML,SE} (mit Estragon) BIO -Kartoffeln ^{BIO} Frischobst ^O		Gurkensalat in Dilldressing ^{2,4,SE} Mittelmeertopf in Tomaten- Gemüse-Soße (mit Paprika, Zucchini und Bohnen) BIO -Reis ^{BIO} Frischobst ^O		Brötchen ^{GE,RO,WZ} Salatbuffet ^{4,2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Frischobst ^O
Dienstag	Wachsbrechbohnsensalat ^{2,4,EI,ML,SE} in Joghurdressing Rindfleisch-Pilzpflanne ^{ML} Kartoffelklöße Berliner ^{EI,ML,WZ}		Rohkost ^R Kartoffelsalat "klassisch" ^{H,4,EI,ML,SE} mit Gewürzgurken und BIO -Ei B1 : + 1 Gemüseschnitzel ^{WZ} (heiß) B2 : + 1 Geflügelbockwurst ^{1,2,16} (heiß) Berliner ^{EI,ML,WZ}	 	Brötchen ^{GE,RO,WZ} Salatbuffet ^{4,2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Berliner ^{EI,ML,WZ}
Mittwoch	Rohkost ^R Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ ^{H,1,2,16,ML,WZ} (gefüllt mit Putenschinken und Käse) mit Rahmsoße ^{ML} BIO -Reis ^{BIO} Mandarinenjoghurtspeise ^{ML}		Brötchen ^{GE,RO,WZ} BIO -Kartoffel-Möhren-Suppe ^{BIO} Mandarinenjoghurtspeise ^{ML}		Brötchen ^{GE,RO,WZ} Salatbuffet ^{4,2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Mandarinenjoghurtspeise ^{ML}
Donnerstag	Chinakohlsalat mit Mandarinen in Joghurdressing ^{ML} Geflügelwurstscheiben in Currysoße ^{2,7,16} BIO -Reis ^{BIO} Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO -Milch) ^{12,ML}		Chinakohlsalat mit Mandarinen in Joghurdressing ^{ML} BIO -Spätzle ^{EI,WZ} ^{BIO} mit roter Linsensoße ^{SL} (Karotten, rote Linsen, Tomaten, Staudensellerie und Zwiebeln) Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO -Milch) ^{12,ML}		Brötchen ^{GE,RO,WZ} Salatbuffet ^{4,2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO -Milch) ^{12,ML}

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DEG-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ 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