



Stattküche GmbH

Speiseplan 12.05. – 16.05.2025 (KW 20) Edith-Stein – Senden

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Rohkost ² Seelachsfilet (paniert) ^{FLWZ} mit Rahmspinat ^{ML} BIO-Kartoffeln ^{BIO} Pfirsich-Joghurt-Speise ^{ML}		Rohkost ² BIO-Kräuterröhrei ^{EL,ML} mit Rahmspinat ^{ML} BIO-Kartoffeln ^{BIO} Pfirsich-Joghurt-Speise ^{ML}		Brötchen ^{GERQ,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Pfirsich-Joghurt-Speise ^{ML}
Dienstag	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) mit Joghurtdressing ^{ML} Cevapcici ^{EL,SE,WZ} mit Paprikasoße ^{4,7,SL} „Ungarische Art“ BIO-Reis ^{BIO} Apfel-Körner-Quark ^{ML,WZ} (mit BIO-Weizen)		Brötchen ^{GERQ,WZ} Linseneintopf ^{P2,SL,SE} mit BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Lauch, Sellerie B1: vegetarisch B2: +1 Geflügelwiener ^{1,16,ML,SE,SL} Apfel-Körner-Quark ^{ML,WZ} (mit BIO-Weizen)	 	Brötchen ^{GERQ,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Apfel-Körner-Quark ^{ML,WZ} (mit BIO-Weizen)
Mittwoch	Krautsalat ² Dönerfleisch im Fladenbrot ^{SM,WZ} mit Tsatsiki ^{ML} Frischobst ³		Krautsalat ² Vegetarisches Gyros im Fladenbrot ^{B,SL,SO,WZ} mit Tsatsiki ^{ML} Frischobst ³		Brötchen ^{GERQ,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Frischobst ³
Donnerstag	Brötchen ^{GERQ,WZ} Hühnersuppe ^{SL} (mit Karotten, Sellerie, Porree) mit BIO-Reis (Einlage) Frischobst ³		Rohkost ² 2 Pfannkuchen ^{B,ML,WZ} mit Apfelmus ² Frischobst ³		Brötchen ^{GERQ,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Frischobst ³

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 = Krestiere, 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