


















# Stattküche GmbH

## Speiseplan 04.05. – 08.05.2026 (KW 19) Edith-Stein – Senden

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	<p>Wachsbrechbohnsalat<sup>2,4.EI,ML,SE</sup> in Joghurdressing</p> <p>zarte Rindfleischstreifen in Pilzrahmsoße<sup>ML</sup> <b>BIO</b>-Kartoffeln </p> <p>Naturjoghurt<sup>ML</sup> mit Müsli<sup>GE,HF,WZ</sup></p>		<p>Rohkost<sup>R</sup></p> <p>Kartoffelsalat "klassisch"<sup>14.EI,ML,SE</sup> mit Gewürzgurken und Ei <b>B1:</b> + 1 Gemüseschnitzel<sup>WZ</sup> (heiß) <b>B2:</b> + 1 Geflügelbockwurst<sup>2,16</sup> (heiß)</p> <p>Naturjoghurt<sup>ML</sup> mit Müsli<sup>GE,HF,WZ</sup></p>	 	<p>Brötchen<sup>GE,RO,WZ</sup></p> <p>Salatbuffet<sup>2,4,7,12.EI,ML,SE,WZ</sup></p> <p>Naturjoghurt<sup>ML</sup> mit Müsli<sup>GE,HF,WZ</sup></p>
Dienstag	<p>Rohkost<sup>R</sup></p> <p>Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“<sup>11,2,16.BI,ML,WZ</sup> (gefüllt mit Putenschinken und Käse) mit Rahmsoße<sup>ML</sup> <b>BIO</b>-Reis </p> <p>Berliner<sup>4.EI,ML,WZ</sup></p>		<p>Brötchen<sup>GE,RO,WZ</sup></p> <p><b>BIO</b>-Frühlingsuppe  (Kartoffeln, Erbsen, Möhren und Kohlrabi)</p> <p>Berliner<sup>4.EI,ML,WZ</sup></p>		<p>Brötchen<sup>GE,RO,WZ</sup></p> <p>Salatbuffet<sup>2,4,7,12.EI,ML,SE,WZ</sup></p> <p>Berliner<sup>4.EI,ML,WZ</sup></p>
Mittwoch	<p><b>BIO</b>-Erbsen-Möhren-Gemüse </p> <p>Rinderfrikadelle<sup>EI,WZ</sup> mit Senf-Rahmsoße<sup>ML,SE</sup> <b>BIO</b>-Kartoffeln </p> <p>Frischobst<sup>O</sup></p>		<p>Konfettisalat<sup>2,4,SE</sup> mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre, Radieschen in Essig-Öl-Dressing</p> <p>Mittelmeertopf in Tomaten- Gemüse-Soße (mit Paprika, Zucchini und Bohnen) Naturreis</p> <p>Frischobst<sup>O</sup></p>		<p>Brötchen<sup>GE,RO,WZ</sup></p> <p>Salatbuffet<sup>2,4,7,12.EI,ML,SE,WZ</sup></p> <p>Frischobst<sup>O</sup></p>
Donnerstag	<p>Chinakohlsalat mit Mandarinen in Joghurdressing<sup>ML</sup></p> <p>Nudelauflauf<sup>1,ML,SL,WZ</sup> mit <b>BIO</b>-Vollkorn-Penne, Geflügelstreifen<sup>1,2,16</sup>, roten Linsen, Zucchini, Aubergine + Staudensellerie</p> <p> pudding mit Vanillegeschmack (mit <b>BIO</b>-Milch)<sup>ML</sup></p>		<p>Chinakohlsalat mit Mandarinen in Joghurdressing<sup>ML</sup></p> <p>Rahm-Gemüsetopf<sup>12,ML</sup> (mit Karotten, Champignons, Blumenkohl und Erbsen) <b>BIO</b>-Kartoffeln </p> <p> pudding mit Vanillegeschmack (mit <b>BIO</b>-Milch)<sup>ML</sup></p>		<p>Brötchen<sup>GE,RO,WZ</sup></p> <p>Salatbuffet<sup>2,4,7,12.EI,ML,SE,WZ</sup></p> <p> pudding mit Vanillegeschmack (mit <b>BIO</b>-Milch)<sup>ML</sup></p>

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