







Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 09.10. – 13.10.2017 Friedrich-von-Bodelschwingh-Schule

	Menü A		Menü B	
Montag	Kaisergemüse ² (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Putenroulade ^{B,G1,S,Sn} mit Gemüsefüllung (Möhre, Sellerie, Porree) mit Soße ^{B,G1,Sn} Semmelknödel ^{Ei,G1,M} Naturjoghurt ^M mit Zimt und Zucker			
Dienstag			Krautsalat „Klassisch“ ^{4,8,Sn} Kartoffel-Spinat-Plätzchen ^{Ei,G1} mit Kressesoße ^{G1,M} Bio-Kartoffeln Berliner ^{r,E,G1,M}	
Mittwoch			Eisbergsalat mit Thousand-Island- Dressing ^{2,8,E,G1,M,Sn} Tortellini al forno ^{2,Ei,G1,M} (mit Tomaten, Paprika und Käse) Frischobst ⁰	
Donnerstag	Rohkost ⁸ Pizza „Salami“ ^{1,2,3,5,7,G1,M} Quark ^M mit Vanillegeschmack ^{2,M} und Schokoraspeln ^M			

vollw = vollwertig, 2= Farbstoffe, 3= Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7= Phosphat,
 8= Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch, G = Glutenhaltiges Getreide, G1= Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Grünkern, G5 = Hafer,
 G6 = Dinkel, K = Krebstiere, M = Milch/Laktose, N = Schalenfrüchte, N1 = Mandeln, N2 = Haselnüsse, N3 = Walnüsse, N4 = Cashewnüsse,
 S = Sellerie, Se = Sesam, Sj = Soja, Sn = Senf, Sw= geschwefelt, 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.

Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-012

Änderungen vorbehalten