







# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## Speiseplan vom 16.10. – 20.10.2017 Friedrich-von-Bodelschwingh-Schule

	Menü A		Menü B	
Montag	Rohkost <sup>R</sup>  Putenrostbratwurst <sup>5,7</sup> mit Balkansoße <sup>B,G1</sup> Reis  Dessertbecher <sup>2,M</sup>			
Dienstag			Waldorfsalat <sup>2,3,B,E,G1,M,N3,S,Sn</sup> (mit Sellerie, Apfel, Ananas und Walnüsse)  Pizza „Margherita“ <sup>4,2,G1,M</sup>  Pflaumen-Zimt- Joghurtspeise <sup>M</sup>	
Mittwoch	Rohkost <sup>R</sup>  Hähnchennuggets <sup>7,G1</sup> mit Barbecuesoße <sup>B,G1</sup> Reis  Grießpudding <sup>G1,M</sup> mit Beerensoße			
Donnerstag	Rohkost <sup>R</sup>  Seelachsfilet <sup>Ei,G1,M</sup> (mehliert) mit Remoulade <sup>2,3,B,E,F,G1,M,Sn</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln  Westf. Stippmilch <sup>G1,M</sup> (Quark mit Zwieback)			

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, GG = 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