








Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 03.12. – 07.12.2018 Friedrich-von-Bodelschwingh-Schule

	Menü A		Menü B	
Montag			Rohkost ^R Wokgemüse ^{G1,Sj} mit süß-saurer Soße (mit Paprika, Zucchini, Bambus, Chinakohl und Zwiebeln) Reis Frischobst ^O	
Dienstag			Eisbergsalat mit Honig-Senf-Dressing ^{8,Sn} 2 veg. „Mini Frühlingsrollen“ ^{E,Ei,G1,M,S,Sj} mit gebratenen Gemüse- Nudeln ^{G1} und Tomaten- Teriyaki-Soße ^{G1,Sj} Waldbeerenjoghurtspeise ^M	
Mittwoch	Rohkost ^R  Seelachfilet ^{Ei,F,G1,M} (mehliert) mit Remoulade ^{2,8,Ei,F,G1,M,Sn} BIO-Kartoffeln ^{BIO} Pflaumen-Zimt-Quark ^M			
Donnerstag	Farmersalat ^{2,8,Ei,G1,M,S,Sn} (mit Weißkohl, Möhre, Mais, Sellerie und Porree) Currywurstscheiben ⁷ in Soße ^{5,8,G1} Nudeln ^{G1} Frischobst ^O			

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