







Stattküche
Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 14.01 – 18.01.2019 Friedrich-von-Bodelschwingh-Schule

	Menü A		Menü B	
Montag	Rohkost ^R Spanisch Fricco (Kartoffeln, Hackfleisch und Zwiebeln) mit Tomatensoße ^{G1} Pfirsichjoghurtspeise ^M			
Dienstag	Farmersalat ^{2,8,Ei,G1,M,S,Sn} (mit Weißkohl, Möhre., Mais, Sellerie, Porree) Pizza Hawaii ^{G1,M} (mit Ananas und Geflügelschinken) ^{3,5,7} Frischobst ⁰			
Mittwoch			Rohkost ^R Kartoffel-Spinat-Klöße ^{Ei} mit Pilzrahmagout ^{G1,M} Blaubeerenquark ^M	
Donnerstag	Mischgemüse ² (Brokkoli, Mais, Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Bohnen) Rinderhacksteak ^{8,Ei,G1,Sn} mit Pfefferrahmsoße ^{G1,M} BIO-Kartoffeln ^{BIO} Frischobst ⁰			

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