

Speiseplan vom 13.06. - 17.06.2022

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Vorspeisen

- Rohkost^R
- Gurkensalat^{2,4,SE} mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch
- BIO-Kaisergemüse** (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren)

(warmes Gemüse)

- Rohkost^R
- Salat "nicoise" mit Eisbergsalat, Gurke, gek. **BIO-Ei**, Tomaten, Bohnen und Oliven mit Kräuterdressing

- Rohkost^R
- Brötchen
- Eisbergsalat mit Thousand-Island-Dressing
- Rahmkohlrabi

- Rohkost^R
- Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) mit Cocktaildressing

- Rohkost^R
- Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) mit Cocktaildressing

Menü 1

- BIO-Pasta** mit veg. Bolognesesoße (mit **BIO-Weizen**)
- Grünkern-Sauerkraut-Auflauf (mit **BIO-Grünkern** und **BIO-Kartoffeln**)

- Tortellini al forno (mit Tomaten, Paprika und Käse)
- veg. Moussaka (Auflauf mit Kartoffeln, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln)

- Fischragout (Seelachs) in heller Soße mit Möhrenstreifen mit Bandnudeln
- Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) mit Geflügelwürstchen

- Lasagne "Bolognese" (mit Rinderhack)

- Lasagne "Bolognese" (mit Rinderhack)

Menü 2

(vegetarisch)

- Dinkel-Brokkoli-Bratling (mit **BIO-Dinkel**) mit feiner Orangen-Möhren-Soße
- Hähnchenbrustfilet (natur) in feiner Orangen-Möhren-Soße
- BIO-Kartoffeln**

Menü 4

(Fleisch/Fisch)

- Kartoffel-Spinat-Plätzchen mit Kressesoße (**BIO-Kresse**)
- Gemüsetopf "Beef Teriyaki Style" (Möhren, Paprika und Frühlingszwiebeln) mit feinen Rindfleischstreifen
- BIO-Nudeln**
- BIO-Vollkornnudeln**

- Blumenkohl-Möhren-Curry (mit Blumenkohl, Zucchini und Kichererbsen)
- Geflügelfleischkäse mit Bratensoße
- BIO-Kartoffeln**
- BIO-Reis**

- Fronleichnam**

- Gemüsegulasch mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch
- Geflügelgulasch mit Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch
- BIO-Reis**
- Naturreis

Beilagen

(zu Menü 3+4)

Sonderessen

(laktosefrei, glutenfrei, nussfrei und vegan)

- Kartoffelpfanne mit Schmorkohl und Möhre

- Kartoffel-Spinat-Plätzchen mit Soße und Nudeln

- Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch)

- Bunte Reispfanne mit frischem Gemüse

- Bunte Reispfanne mit frischem Gemüse

Nachspeisen

- Frischobst
- Naturjoghurt mit Müsli

- Frischobst
- Blaubeerquark

- Frischobst
- Erdbeer-Rhabarber-Kompott

- Frischobst
- Götterspeise (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack

- Frischobst
- Götterspeise (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack

Legende: 1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, EN = Erdnuss, FI = Fisch, 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, VN = Walnüsse, WZ = Weizen, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd, = vegetarisch, = lactosefrei, = glutenfrei

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden. Bio-Speisen sind nach DE-ÖKO-012 zertifiziert, Änderungen vorbehalten.

Die grün hinterlegten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Wir wünschen guten Appetit!

Stattküche
Schul- und Kindergarten catering gGmbH