

Speiseplan vom 20.06. - 24.06.2022

Montag




Dienstag




Mittwoch

Donnerstag



Freitag

Vorspeisen




- Rohkost^R
- Brötchen^{WZ} 
- Mex. Gurkensalat^{2,4,SE}  

(mit Gurken, Kidneybohnen
Mais und Schnittlauch)
- BIO-Möhrengemüse**   



(warmes Gemüse)

- Rohkost^R
- Kopfsalat  


mit Kräuter dressing^{4,SE}

- Rohkost^R
- Brötchen^{WZ} 
- Gemüsesalat^{4,EI,SE}  


(mit Möhren, Blumenkohl,
Erbsen und Mais)

- Rohkost^R
- Bunter Kraut Salat^{2,4,SE}  


mit grüner Paprika und Möhre
in Kräuter-Senf-Dressing

- Rohkost^R
- Mischsalat
(Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.)
mit Joghurtdressing^{ML} 



Menü 1

- Gemüselasagne^{EI,ML,WZ} 



mit Zucchini, Möhren und Tomaten


- Nudelauflauf^{1,2,16,ML,WZ} 


mit Geflügelstreifen,
roten Linsen und Paprika

- Nudleintopf^{SL,WZ}  

mit buntem Gemüse
und Hühnerfleisch


- BIO-Spaghetti**^{WZ}  




in Bolognesesoße^{SL} 


- BIO-Spirellis**^{WZ} 


mit Tomaten-Basilikum-Pesto^{ML}


Menü 2

- Bauernsuppe^{SL} 

(mit **BIO**-Kartoffeln, Lauch, Möhre,
Zucchini und Sellerie)   



- mit Geflügelwürstchen^{1,2,16} 

- Pizza "Margherita"^{ML,WZ} 


- Süße Plinsen^{EI,ML,WZ} 

(gebackene Hefetaler)




- mit Apfel-Rosinen-Quark^{2,ML}

- Quinoa-Gemüse-Auflauf^{EI,ML}  

(mit **BIO**-Quinoa, Blattspinat,
und Kürbis)



- Spanische Paella^{FI,KT} 

(Reispfanne mit Gemüse,
Fisch (Seelachs) und Krabben)


  

Menü 3

(vegetarisch)



- Gemüsenuggets^{2,EI,WZ}  

mit Barbecuesoße^{2,7}



- Mehrkornbratling^{4,EI,DI,HF,ML,SE,WZ} 

(mit **BIO**-Getreide)



mit Tomaten-Paprika-Soße

- vegane Bratwurst^{SL,SO}  

mit Balkansoße⁷
(mit Möhren, Erbsen, Paprika, grünen Bohnen)

- Eieromelett^{EI,ML}  



mit **BIO**-Eiern und Rahmspinat^{ML}

- Chinakohtopf^{7,SO,SM,WZ}  




mit Lauch und Paprika
in Sesamsoße

Menü 4


(Fleisch/Fisch)




- Hähnchennuggets^{12,16,WZ}  

mit Barbecuesoße^{2,7}


- Schweinefiletgeschnetzeltes
"Westfälisch"^{4,SE}   

mit Spitzkohl und Möhren




- Putenrostbratwurst¹⁶ 



mit Balkansoße⁷   


(mit Möhren, Erbsen, Paprika, grünen Bohnen)

- Seelachsfilet^{FI,WZ} (paniert) 

mit Rahmspinat^{ML}

- Hackfleischpfanne  

mit Schmorgemüse 

(Möhren, Zwiebeln, Wirsing)




Beilagen







(zu Menü 3+4)

- BIO**-Reis   
- Naturreis  

- BIO**-Kartoffeln   
- Spätzle^{EI,WZ} 




- BIO**-Reis   
- Naturreis  

- BIO**-Kartoffeln   



- BIO**-Nudeln^{WZ}   
- BIO**-Vollkornnudeln^{WZ}   


Sonderessen




(laktosefrei, glutenfrei,
nussfrei und vegan)

- Bauernsuppe^{SL}   




(mit **BIO**-Kartoffeln, Lauch, Möhre,
Zucchini und Sellerie)




- Rote-Linsen-Püree
mit Soße   

und **BIO**-Kartoffeln 


- Gemüsesuppe
mit buntem Gemüse   


und Reiseinlage


- Quinoa-Gemüse-Pfanne
(mit **BIO**-Quinoa, Blattspinat,
Tomaten und Möhren)   

- Paella
(Reispfanne mit Gemüse)   


Nachspeisen




- Frischobst^O
- Birnenquark^{ML} 

- Frischobst^O
- Stracciatellacreme^{ML} 

- Frischobst^O
- Kirschjoghurtspeise^{ML} 

- Frischobst^O
- Donut^{12,ML,SO,WZ}
- Grießpudding^{ML,WZ}
mit Beerensöße¹²

- Frischobst^O
- Erdbeerquark^{ML} 

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, WN = Walnüsse, WZ = Weizen, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd,  = vegetarisch,  = laktosefrei,  = 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 Kindergartencatering gGmbH