



Stattküche GmbH

Speiseplan 22.05. - 26.05.2023 (KW 21)

Fort b.
MONTAG

DIENSTAG

Stern Sp.
MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Mexikogemüse¹²
Kidneybohnen, Mais, Möhre,
Erbsen, Paprika

X Rohkost^R

Kopfsalat mit süßer
Joghurttunke^{2,4,ML,SE}

Rohkost^R

Süß-saurer Linsensalat
in Tomaten-Dressing¹²

Rohkost^R

Brötchen^{WZ}

Rohkost^R

X Gurkensalat
in Dilldressing^{2,4,SE}

Rohkost^R

Möhrensalat^{EL,ML,SE}
mit Ananas, Rosinen,
Sonnenblumenkernen
in Joghurdressing

Sommergemüse¹²
Möhren, Bohnen, Blumenkohl
und Erbsen

Brötchen^{WZ}

Brötchen^{WZ}

Brötchen^{WZ}

DGE

Hähnchennuggets^{12,16,WZ}
mit Currysoße^{2,7}
BIO-Reis

Panierter Seelachs^{FL,WZ}
mit Gurkenkartoffelsalat
"Tsatsiki Art"^{2,EL,ML,SE}

Frische
Zucchini-Pilzpfanne^{ML}
in Kräutersoße
Naturreis

Gemüse-Minestrone^{2,SL}
(mit BIO-Kartoffeln Möhren,
Lauch, weißen Bohnen +
Zucchini)

Ebly-Spinat-Gratin^{EL,ML,WZ}
mit Ebly-Weizen, Spinat,
Tomaten, Zwiebeln

MENÜ 1

Auflauf "Spanisch Fricco"^{ML}
mit Kartoffeln, Sauerkraut,
Rinderhack und Zwiebeln
mit Käse überbacken

Westf. Pfefferpotthast^{WZ}
Rindergulasch mit Zwiebeln,
Möhren
BIO-Kartoffeln

Nürnberger Geflügel-
rostbratwürstchen¹⁶
mit brauner Soße
BIO-Kartoffeln

Hähnchenschnitzel^{WZ}
(paniert)
mit Tomatensoße
BIO-Nudeln^{WZ}
BIO-Vollkornnudeln^{WZ}

Lasagne "Bolognese"
mit Rinderhack^{EL,ML,SL,WZ}

MENÜ 2

Gemüsenuggets^{GE,ML,WZ}
mit Currysoße^{2,7}
BIO-Reis

X Cannelloni^{EL,ML,WZ}
mit Spinat-Ricotta-Füllung
in Tomatensoße
mit Käse^{ML} überbacken

Karotten-Grünkern-
3ratling^{12,DI,EL,HF,ML,SE,WZ}
(BIO-Grünkern)
mit brauner Soße
BIO-Kartoffeln

Karotten-Grünkern-
3ratling^{12,DI,EL,HF,ML,SE,WZ}
(BIO-Grünkern)
mit brauner Soße
BIO-Kartoffeln

Milchreis^{12,ML} (heiß)
mit Apfelkompott² (kalt)

MENÜ 3

X Hackfleischpfanne
mit Schmor Gemüse
(Möhren, Zwiebeln, Wirsing)
BIO-Kartoffeln

VEGAN

vegane Gemüsetopf mit
Brokkoli und Möhren¹²,
dazu vegane Bällchen⁵⁰
BIO-Reis

X vegane
Tomatensuppe¹²

Frisches
Zucchini-Pilzpfanne
in Kräutersoße
Naturreis

X Chinakohltopf^{7,SM}
mit Lauch, Paprika
in Sesamsoße
BIO-Nudeln^{WZ}
glutenfreie Nudeln

Spinat-Kichererbsen-
Pfanne
BIO-Kartoffeln

MENÜ

BIO-Nudeln^{WZ}
mit Tomatensoße

DESSERT

Aprikosenjoghurtspeise^{ML}

Bananenquark^{ML}

Frischobst⁰

Frischobst⁰

Westf. Stippmilch^{ML,WZ}
(Quark mit Zwieback)

Frischobst⁰

X Frischobst⁰

BIO-
Schokoladenpudding^{ML}

X Berliner^{EL,ML,WZ}

Frischobst⁰

VORSPEISE

DGE

MENÜ 1

MENÜ 2

MENÜ 3

VEGAN

MENÜ

DESSERT

- 1 = Konservierungsstoffe
- 2 = Antioxidationsmittel
- 4 = Süßungsmittel
- 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 12 = Farbstoffe
- 13 = geschwefelt
- 15 = geschwärzt
- 16 = Phosphat
- DI = Dinkel
- EL = Ei
- EN = Erdnuss
- FI = Fisch

- GE = Gerste
- HF = Hafer
- HN = Haselnüsse
- KN = Cashewnüsse
- SM = Sesam
- KT = Krebstiere
- SO = Soja
- MA = Mandeln
- WN = Walnüsse
- ML = Milch/Laktose
- WZ = Weizen
- RO = Roggen

- R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika
- SE = Senf
- SF = Schalenfrüchte
- O = täglich und saisonal
- SL = Sellerie
- Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



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

- = vegetarisch
- = lactosefrei
- = glutenfrei
- = vegan
- Bio-Speisen sind nach DE-ÖKO-012

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.



Stattküche GmbH

Speiseplan 29.05. - 02.06.2023 (KW 22)

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	
VORSPEISE		Wachsbrechbohnen Salat ^{2,4,EI,ML,SE} in Joghurt Dressing	Blumenkohl mit Bröseln ^{12,WZ}	Rohkost ^R	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre) mit Cocktails Dressing ^{2,3,4,SE}	
		Rohkost ^R	Rohkost ^R	Chinakohlsalat mit Mandarinen in Joghurt Dressing ^{ML}	Rohkost ^R	
DGE		Mittelmeer-Gemüse-Auflauf ^{ML,SO} mit BIO-Reis, BIO-Tofu, Aubergine, Zucchini, Tomaten, Käse	Gefüllte Kohlrabi ^{EI,ML,SE,WZ} mit Spinat-Hirtenkäse-Füllung mit Rahmsauce ^{ML} Naturreis	rote Linsensoße ^{SL} (Karotten, rote Linsen, Tomaten, Staudensellerie, Zwiebeln) mit BIO-Spätzle ^{EI,WZ}	Rigatoni-Spinat-Auflauf mit Lachswürfeln ^{FI,ML,WZ}	
MENÜ 1		Geflügelbrust geschnetzeltes "Züricher Art" ^{ML} (mit Champignons, Zwiebeln) O BIO-Reis O BIO-Kartoffeln	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" ^{1,16,ML,WZ} (gefüllt mit Putenschinken und Käse) mit Currysoße ^{2,7} BIO-Reis	Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf ^{EI,ML,SE} mit Thüringer Mett	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" ^{4,ML,SE} (mit Zwiebeln, Champignons, Gewürzgurken) O BIO-Kartoffeln O Kartoffelklöße	
MENÜ 2	Pfingstmontag				Maccaroni ^{WZ} mit grüner Erbsensoße ^{ML}	
MENÜ 3			BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe mit Rinderhack	Geflügelwurstscheiben ¹⁶ in Currysoße ^{2,7} O BIO-Reis O Naturreis		
VEGAN		veganer Mittelmeer-Gemüse-Auflauf ^{SO} (mit BIO-Reis, BIO-Tofu, Aubergine, Zucchini, Tomaten)	BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe	Veganes Jackfruit-Gulasch mit BIO-Jackfruit, Zwiebeln und Paprika, dazu BIO-Kartoffeln	glutenfreie Nudeln mit grüner Erbsensoße ¹²	
MENÜ		Pizza "Margherita" ^{ML,WZ}	Pizza "Margherita" ^{ML,WZ}	Pizza "Margherita" ^{ML,WZ}	Pizza "Margherita" ^{ML,WZ}	
DESSERT		Frischobst ^O	Tessiner Apfelspeise ^{12,ML}	Frischobst ^O	Frischobst ^O	
		Naturjoghurt ^{ML} mit Müsli ^{GE,HF,WZ}	Frischobst ^O	Pudding mit Vanilleschmack (mit BIO-Milch) ^{ML}	Rhabarberkuchen ^{12,EI,WZ}	

- 1 = Konservierungsstoffe
- 2 = Antioxidationsmittel
- 4 = Süßungsmittel
- 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 12 = Farbstoffe
- 13 = geschwefelt
- 15 = geschwärzt
- 16 = Phosphat
- DI = Dinkel
- EI = Ei
- EN = Erdnuss
- FI = Fisch

- GE = Gerste
- HF = Hafer
- HN = Haselnüsse
- KN = Cashewnüsse
- SM = Sesam
- KT = Krebstiere
- SO = Soja
- MA = Mandeln
- WN = Walnüsse
- ML = Milch/Laktose
- WZ = Weizen
- RO = Roggen

- R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika
- SE = Senf
- SF = Schalenfrüchte
- O = täglich und saisonal
- SL = Sellerie
- Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



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

- = vegetarisch
- = lactosefrei
- = glutenfrei
- = vegan
- Bio-Speisen sind nach DE-ÖKO-012

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.