

Bitte auswählen!



Donnerstag: Beginn Sommerferien

Stattküche GmbH

Speiseplan 19.06. - 23.06.2023 (KW 25)

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH <small>letzter Schultag</small>	DONNERSTAG	FREITAG
VORSPEISE	Herzhafter Möhrensalat in Kräuter-Senf-Dressing ^{2,4,SE}	Rohkost ^R	Bauernsalat mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke mit Essig-Öl-Dressing ^{2,SE}	Kopfsalat mit süßer Joghurttunke ^{ML}	Rohkost ^R
	Rohkost ^R	Gemischte Blattsalate mit Joghurt-Basilikumdressing ^{2,ML,SE}	Rohkost ^R	Rohkost ^R	Konfettisalat ^{2,4,SE} (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre, Radieschen) in Essig-Öl-Dressing
DGE	Geflügelbällchen ^{12,16,EI,ML,WZ} in Brokkoli-Käse-Sauce Naturreis	Erbseintopf ^{SL,SE} BIO-Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Lauch, Sellerie	Fischragout ^{FL,ML} (Seelachs) in heller Soße mit Möhrenstreifen BIO-Farfalle ^{WZ}	BIO-Spirellis ^{WZ} Tomaten-Basilikum-Soße	Kartoffelsalat "klassisch" ^{4,EI,SE} mit Gewürzgerken und BIO-EI dazu Gemüsenuggets ^{ML,GE,WZ} (kalt)
MENÜ 1	Köttbullar Schwedische Hackbällchen in Preiselbeer-Rahmsoße ^{ML} BIO-Kartoffeln	Tortellini al forno ^{ML,WZ} (Nudeln mit Ricotta-Füllung, Tomaten, Putenbruststreifen, Paprika) mit Käse überbacken	Gyrostopf mit Putenbruststreifen, Paprika ○ BIO-Reis ○ BIO-Kartoffeln		Kartoffelsalat "klassisch" ^{4,EI,SE} mit Gewürzgerken und BIO-EI dazu Hähnchenuggets ^{12,16,WZ} (kalt)
MENÜ 2	Brokkoli-Nuss-Ecke HF,HN,SF,WZ in Preiselbeer-Rahmsoße ^{ML} BIO-Kartoffeln	Tortellini al forno ML,WZ (Nudeln mit Ricotta-Füllung, Tomaten, Paprika) mit Käse überbacken			Milchreis ^{12,ML} (heiß) mit Apfelmus ² (kalt)
MENÜ 3		Erbseintopf ^{SE,SL} BIO-Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Lauch, Sellerie mit Mettendchen ^{1,2}		Gemüsetopf "Beef Teriyaki Style" ^{7,SO,WZ} mit Möhren, Paprika, Lauchzwiebeln, feinen Rindfleischstreifen BIO-Reis	
VEGAN	BIO-Nudeln ^{WZ} mit Tomatensoße Glutenfreie Nudeln mit Tomatensoße	Erbseintopf ^{SE,SL} BIO-Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Lauch, Sellerie	Kartoffel-Lauch-Hack- Auflauf ¹² (mit veganen Hack)	Gemüsetopf "Teriyaki Style" mit BIO-Tofu ^{7,SO} BIO-Reis	Frisches Wokgemüse in Kokossoße (Möhren, Zucchini, Chinakohl, Sprossen) BIO-Reis
MENÜ		3 Reibeplätzchen ^{EI,WZ} mit Apfelmus ²	3 Reibeplätzchen ^{EI,WZ} mit Apfelmus ²	3 Reibeplätzchen ^{EI,WZ} mit Apfelmus ²	3 Reibeplätzchen ^{EI,WZ} mit Apfelmus ²
DESSERT	Beerenquark ^{ML}	Westf. Pumpernickelspeise (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpernickel) ^{12,GE,ML,RO}	Frischobst ⁰	Schwarzwälder Kirschkuch ^{ML}	Frischobst ⁰
	Frischobst ⁰	Frischobst ⁰	Bananen-Kokos- Kuchen ^{2,12,EI,WZ}	Frischobst ⁰	Erdbeer-Rhabarber- Kompott ¹²

- 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
 - 0 = 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.