



Stattküche GmbH

Speiseplan 08.04. - 12.04.2024 (KW 15)

Frei

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

DGE

MENÜ 1

MENÜ 2

MENÜ 3

VEGAN

MENÜ

DESSERT

VORSPEISE

DGE

MENÜ 1

MENÜ 2






MENÜ 3

VEGAN

MENÜ

DESSERT

	Bunter Möhrensalat ^{2,4,SE} mit Mala, Paprika, Radieschen in Kräuterdressing	Rohkost ^R	X Rohkost ^R	X Bunte Blattsalate (Lollo, Eichblatt, Feldsalat) mit Joghurt-Basilikumdressing ^{2,ML,SE}	BIO-Erbsegemüse ^{BO}
	Rohkost ^R	X Krautsalat "Klassisch" ²	Rotkohl ²	Rohkost ^R	Rohkost ^R
			Brötchen ^{RO,WZ}		Gurkensalat ^{2,4,SE} mit Möhren, Radieschen, Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing
	Kichererbsen-Gemüse- Eintopf ^{SL} mit BIO-Gewürzquinoa	X Rindergeschnetzeltes mit grünen Bohnen BIO-Reis ^{BO}	Bulgur-Gemüse-Bratling ^{EI,HF,ML,SE,WZ} mit BIO-Bulgur mit Braten-Senf-Soße ^{SE} BIO-Kartoffeln	Gefüllte Paprika ^{EI,ML,SE,WZ} (mit Zwiebeln, Hirtenkäse und geriebenem Gouda) mit Tomatensoße Naturreis	Lachsfrikadelle ^{EI,FL,WZ} mit feiner Zitronensoße ^{ML} Petersilien-Schwenkkartoffeln ¹²
	Putengulasch "Ungarisch" mit Zwiebeln, Paprika BIO-Kartoffeln ^{BO}	Pasta della casa ^{1,2,16,ML,WZ} mit Erbsen, Tomaten, Käse, Geflügelschinkenstreifen	Frische grobe Bratwurst (vom Schwein) mit Braten-Senf-Soße ^{SE} BIO-Kartoffeln O Kartoffelgratin ^{ML}	X Königsberger Klopse ^{EI,ML,SE,WZ} gekochte Fleischklöße in feiner Kapernsoße ^{ML} BIO-Kartoffeln ^{BO}	Hähnchennuggets ^{12,16,WZ} mit Barbecuesoße ^{2,7} BIO-Reis ^{BO}
	Bunter Couscous ^{WZ} mit Tomaten, Zucchini, Mais, Kichererbsen, BIO-Couscous	Semmelknödel ^{EI,WZ} mit Pilzrahmagout ^{ML}	Feine Kartoffelsuppe ^{ML,SL} mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch, Sellerie	Indisches Gemüsecurry ^{2,ML} mit Blumenkohl, Möhren, Erbsen Naturreis	Gemüsenuggets ^{GE,ML,WZ} mit Barbecuesoße ^{2,7} BIO-Reis ^{BO}
			Feine Kartoffelsuppe ^{ML,SL} mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie, + 1 Geflügelwiener ^{1,16,ML,SE,SL}		
	Kichererbsen-Gemüse- Eintopf ^{SL} mit BIO-Gewürzquinoa	X Rote-Linsen-Bratling ^{12,SE} mit Tomatensoße BIO-Kartoffeln ^{BO}	X Feine Kartoffelsuppe ^{12,SL} mit BIO-Kartoffeln, Möhren, Lauch, Sellerie	Gefüllte Paprika ^{SE} (BIO-Hirse, Zucchini, Champignons) mit Tomatensoße Naturreis	Bunte Kartoffelpfanne mit frischem Gemüse (BIO-Kartoffeln, Bohnen, Paprika, Möhren, Zwiebeln)
	BIO-Nudeln ^{WZ} ^{BO} mit Tomatensoße	BIO-Nudeln ^{WZ} ^{BO} mit Tomatensoße	X BIO-Nudeln ^{WZ} ^{BO} mit Tomatensoße	BIO-Nudeln ^{WZ} ^{BO} mit Tomatensoße	BIO-Nudeln ^{WZ} ^{BO} mit Tomatensoße
	Naturjoghurt ^{ML} mit Müsli ^{GE,HF,WZ}	Stracciatellaquark ^{ML}	X Frischobst ^O	Frischobst ^O	Pflaumen-Zimt- Joghurtspeise ^{ML}
	Frischobst ^O	X Frischobst ^O	Fruit Crumble Cake ^{EI,ML,WZ} (Beerengrütze mit Keks)	Mandarinenkuchen ^{12,EI,WZ}	Frischobst ^O

<p>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</p>	<p>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</p>	<p>R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika SE = Senf SF = Schalenfrüchte Q = täglich und saisonal SL = Sellerie Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.</p>	 <p>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.</p>	<p> = vegetarisch  = lactosefrei  = glutenfrei  = vegan ^{BO} Bio-Speisen sind nach DE-ÖKO-006</p>
--	---	--	---	---

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.



Stattküche GmbH

Speiseplan 15.04. - 19.04.2024 (KW 16)

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VORSPEISE	Rohkost ^R	X BIO-Erbesen-Möhren-Gemüse ⁰⁰	X Eisbergsalat mit Kerbel-Dressing ^{2,SE}	Süß saurer Linsensalat ¹² (mit Tomate + Gurke) in Tomatendressing	Rohkost ^R
	X Brötchen ^{RO,WZ}	Rohkost ^R	Rohkost ^R	X Rohkost ^R	Waldorfsalat ^{EI,HN,ML,SE,SF,SL} mit Sellerie, Apfel, Nüssen in Joghurt dressing
	Apfel-Möhren-Frischkost	Wachsbrechbohnsensalat in Essig-Öl-Dressing ^{2,SE}			BIO-Bohnen-Schmor-Gemüse ¹²
DGE	X Linseneintopf ^{2,SL,SE} BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch	Griech. Vollkorn-Nudelaufwurf ^{2,ML,WZ} mit BIO-Nudeln, Hirtenkäse, Tomaten, Zucchini, Paprika, weißen Bohnen	Putengeschnetzeltes ^{SO,WZ} "süß-sauer" mit Paprika, Ananas, Bambussprossen BIO-Reis ⁰⁰	Maccaroni-Karotten-Auflauf mit Lachswürfeln ^{FI,ML,WZ}	Quinoa-Gemüse-Auflauf ^{EI,ML} mit BIO-Quinoa, Blattspinat und Kürbis
MENÜ 1	Rinderfrikadelle ^{EI,SE,WZ} mit Paprikasoße "Ungarische Art" ^{4,7,SL} BIO-Reis ⁰⁰	X Hähnchenschnitzel ^{WZ} (paniert) mit Rahmsoße ^{ML} BIO-Kartoffeln ⁰⁰	X Tortellini al forno ^{ML,WZ} (Nudeln mit Ricotta-Füllung, Putenstreifen, Tomaten, Paprika) mit Käse überbacken	Schweinefilet-geschnetzeltes "Westfälisch" ^{SE} mit Spitzkohl, Möhren ○ BIO-Kartoffeln ⁰⁰ ○ BIO-Spätzle ^{EI,WZ}	Hackbraten (Rind) ^{EI,SE,WZ} mit Champignonrahmsoße ^{ML} BIO-Kartoffeln ⁰⁰
MENÜ 2	3 Maultaschen ^{EI,ML,SL,WZ} im Gemüsesud mit Möhren, Porree, Sellerie	"Arrabiata"-Soße (Tomate, Zucchini, Möhren, Zwiebeln, Knoblauch) BIO-Nudeln ^{WZ} ⁰⁰	Sellerieschnitzel ^{EI,ML,SL,WZ} (mit Panade) mit Kräuterrahmsoße ^{ML} BIO-Kartoffeln ⁰⁰	Gemüsegulasch "Ungarisch" mit frischer Paprika BIO-Kartoffeln ⁰⁰	Blumenkohl und Möhrenwürfel in holländischer Rahmsoße ^{ML} BIO-Reis ⁰⁰
MENÜ 3	Linseneintopf ^{2,SL,SE} BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch + 1 Geflügelwieners ^{1,16,ML,SE,SL}				
VEGAN	Linseneintopf ^{2,SE,SL} BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch	X vegane Bällchen ^{4,SO} (aus Sojaprotein) mit veganer Rahmsoße ¹² BIO-Kartoffeln ⁰⁰	X Asiatischer Gemüsetopf (mit Paprika, Karotten, Sellerie und Porree) "süß sauer" ^{2,SL,SO} BIO-Reis ⁰⁰	X Kichererbsenbratling ^{SE} mit roten Linsen mit Schnittlauchsoße BIO-Stampfkartoffeln ¹²	Quinoa-Gemüse-Pfanne mit BIO-Quinoa, Blattspinat, Kürbis
MENÜ	Pizza "Margherita" ^{ML,WZ}	Pizza "Margherita" ^{ML,WZ}	Pizza "Margherita" ^{ML,WZ}	X Pizza "Margherita" ^{ML,WZ}	Pizza "Margherita" ^{ML,WZ}
DESSERT	Kirschjoghurtspeise ^{ML}	Frischobst ⁰	Mandarinenquark ^{ML}	X Frischobst ⁰	Stracciatella-Vanille-Creme ^{12,ML}
	X Frischobst ⁰	Donut ^{12,ML,SO,WZ}	Frischobst ⁰	Grießpudding ^{ML,WZ}	Frischobst ⁰

- 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 Bio-Speisen sind nach DE-ÖKO-006

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.