



Stattküche GmbH

Speiseplan 13.05. - 17.05.2024 (KW 20)

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	
VORSPEISE	Mexikogemüse ¹² Kidneybohnen, Mais, Möhre, Erbsen, Paprika	Rohkost ^R ✗	Kopfsalat mit süßer Joghurttunke ^{ML}	Rohkost ^R	Süß-saurer Linsensalat (mit Tomate+Gurke) in Tomaten-Dressing ¹²	
	Rohkost ^R ✗	Möhrensalat ^{EI,ML,SE} mit Ananas, Rosinen, Sonnenblumenkernen in Joghurdressing	Rohkost ^R	Gurkensalat in Dilldressing ^{2,4,SE} ✗	Rohkost ^R	
			Sommergemüse ¹² Möhren, Bohnen, Blumenkohl und Erbsen ✗	Brötchen ^{RO,WZ}	Brötchen ^{RO,WZ}	
DGE	Hähnchennuggets ^{12,16,WZ} mit Currysoße ^{2,7} BIO-Reis ^{BO}	Cannelloni ^{EI,ML,WZ} ✗ mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatensoße mit Käse ^{ML} überbacken	Frische Zucchini-Pilzpfanne ^{ML} in Kräutersoße Naturreis	BIO-Kartoffel-Möhren- Suppe	Seelachsfilet ^{EI,ML,WZ} "Mütterin Art" (mehliert) mit Remoulade ^{4,EI,FI,ML,SE} BIO-Kartoffeln	
MENÜ 1	Omas kalte Küche ^{2,4,SE} Kartoffelsalat mit Gurken, Tomaten und Bohnen + 4 kalte ✗ Hähnchennuggets ^{12,16,WZ}	Fischragout ^{FI,ML} (Seelachs) in heller Soße mit Möhrenstreifen BIO-Kartoffeln ^{BO}	Nürnberger Geflügel- rostbratwürstchen ¹⁶ mit brauner Soße BIO-Kartoffeln ^{BO} ✗	Hähnchenschnitzel ^{WZ} (paniert) ✗ mit Tomatensoße BIO-Nudeln ^{WZ} ^{BO} BIO-Vollkornnudeln ^{WZ} ^{BO}	Kartoffelpizza ^{1,2,16,ML} (Kartoffelauflauf mit Tomaten, Geflügelschinkenstreifen und Käse)	
MENÜ 2	Gemüsenuggets ^{9E,ML,WZ} mit Currysoße ^{2,7} BIO-Reis ^{BO}		Karotten-Grünkern- Bratling ^{DI,EI,HF,ML,SE,WZ} (BIO-Grünkern) mit brauner Soße BIO-Kartoffeln Kartoffelbrei ^{12,ML}		Milchreis ^{12,ML} (heiß) mit Apfelkompott ² (kalt)	
MENÜ 3		Westf. Pfefferpotthast ^{WZ} Rindergulasch mit Zwiebeln, Möhren BIO-Kartoffeln ^{BO}		BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe mit Rinderhack		
VEGAN	vegane Gemüsetopf mit Brokkoli und Möhren ¹² , dazu vegane Bällchen ^{4,50} (aus Sojaprotein) BIO-Reis ^{BO} ✗	Vegane orientalische gefüllte Paprika ^{12,SL} mit Tomatensoße ✗ Naturreis	Frisches Zucchini-Pilzpfanne ✗ in Kräutersoße Naturreis	Chinakohltopf ^{7,SM} ✗ mit Lauch, Paprika in Sesamsoße BIO-Nudeln ^{WZ} ^{BO} glutenfreie Nudeln	vegane Tomaten-Creme-Suppe ¹²	
MENÜ	BIO-Nudeln ^{WZ} ^{BO} mit Tomatensoße	BIO-Nudeln ^{WZ} ^{BO} mit Tomatensoße	BIO-Nudeln ^{WZ} ^{BO} mit Tomatensoße	BIO-Nudeln ^{WZ} ^{BO} mit Tomatensoße	BIO-Nudeln ^{WZ} ^{BO} mit Tomatensoße	
DESSERT	Aprikosenjoghurtspeise ^{2,ML}	Bananenquark ^{ML}	Frischobst ⁰ ✗	Frischobst ⁰	Frischobst ⁰	
	Frischobst ⁰ ✗	Frischobst ⁰ ✗	BIO- Schokoladenpudding ^{ML}	Rhabarberkuchen ^{12,EI,WZ} ✗	Westf. Stippmilch ^{ML,WZ} (Quark mit Zwieback)	

- 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 Schulpflege und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

- = vegetarisch
- = lactosefrei
- = glutenfrei
- = vegan

BO Bio-Speisen sind nach DE-ÖKO-006

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.



Stattküche GmbH

Speiseplan 20.05. - 24.05.2024 (KW 21)

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	
VORSPEISE		Rohkost ^R	Salat "Nicoise" ^{2,4,ML,SE} (Eisbergsalat, Gurke, gek. BIO-Ei, Tomaten, Bohnen und Oliven) in Kräuterdressing	Rohkost ^R	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre) mit Cocktaildressing ^{2,7,EL,SE}	VORSPEISE
DGE		Wachsbrech- bohnsalat ^{2,4,EL,ML,SE} in Joghurdressing	Rohkost ^R ✗	Chinakohlsalat mit Mandarinen in Joghurdressing ^{ML}	Rohkost ^R	DGE
MENÜ 1		Mittelmeer-Gemüse- Auflauf ^{ML,SO} mit BIO-Reis, BIO-Tofu, Aubergine, Zucchini, Tomaten, Käse	BIO-Spätzle ^{EL,WZ} ^{so} mit roter Linsensoße ^{SL} (Karotten, rote Linsen, Tomaten, Staudensellerie, Zwiebeln)	Gefüllte Kohlrabi ^{EL,ML,SE,WZ} mit Spinat-Hirtenkäse- Füllung mit Rahmsoße ^{ML} Naturreis	Rigatoni-Spinat-Auflauf mit Lachswürfeln ^{FL,ML,WZ}	MENÜ 1
MENÜ 2	Pfingstmontag	Geflügelbrustgeschmetztes "Züricher Art" ^{ML} (mit Champignons, Zwiebeln) ○ BIO-Reis ^{so} ○ BIO-Kartoffeln ^{so}	Blumenkohl-Kartoffel- Auflauf ^{EL,ML,SE} mit Thüringer Mett (mit BIO-Kartoffeln)	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" ^{1,16,ML,WZ} (gefüllt mit Putenschinken und Käse) mit Currysoße ^{2,7} BIO-Reis ✗ ^{so}	Rindergeschmetztes "Stroganoff" ^{4,ML,SE} (mit Zwiebeln, Champignons, Gewürzgurken) ○ BIO-Kartoffeln ^{so} ○ Kartoffelklöße	MENÜ 2
MENÜ 3				Gemüse-Minestrone ^{2,SL} (mit BIO-Kartoffeln, Möhren, Lauch, weißen Bohnen + Zucchini)	Maccaroni ^{WZ} mit Tomaten-Basilikum- Soße	MENÜ 3
VEGAN		Pizza "Hawaii" mit Ananas, Geflügelschinken ^{1,2,16,ML,WZ}	Geflügelwurstscheiben in Currysoße ^{2,7,16} ○ BIO-Reis ^{so} ○ Naturreis			VEGAN
MENÜ		vegane Mittelmeer- Gemüse-Auflauf ^{2,SO} (mit BIO-Reis, BIO-Tofu, Aubergine, Zucchini, Tomaten)	Gemüseglasch (mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch) BIO-Kartoffeln ^{so}	Gemüse-Minestrone ^{2,SL} (mit BIO-Kartoffeln, Möhren, Lauch, weißen Bohnen + Zucchini) ✗	glutenfreie Nudeln mit Tomaten-Basilikum-Soße	MENÜ
DESSERT		Pizza "Margherita" ^{ML,WZ}	Pizza "Margherita" ^{ML,WZ} ✗	Pizza "Margherita" ^{ML,WZ}	Pizza "Margherita" ^{ML,WZ}	DESSERT
		Frischobst ⁰	Mandarinen- joghurtspeise ^{ML}	Frischobst ⁰ ✗	Tessiner Apfelspeise ^{12,ML} (Apfel-Quark-Speise)	
		Naturjoghurt ^{ML} mit Müsli ^{GE,HF,WZ}	Frischobst ⁰ ✗	Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) ^{12,ML}	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