



Stattküche GmbH

Speiseplan 27.01. - 31.01.2025 (KW 05)

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VORSPEISE	Rohkost ^R	Rohkost ^R	Apfel-Möhren-Frischkost	Bunter Krautsalat ² mit grüner Paprika, Möhre	Rohkost ^R
	Gurkensalat ^{2,4,SE} mit Möhren, Radieschen, Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing	BIO-Möhrengemüse	Rohkost ^R	Rohkost ^R	Eisbergsalat mit Cocktaildressing ^{2,7,EL,SE}
		Brötchen ^{RO,WZ}			Sauerkraut ²
DGE	Hähnchenbrustfilet- stückchen in Schnittlauch-Sahne- Soße ^{ML} BIO-Reis	BIO-Kartoffel-Möhren- Suppe	Rigatoni-Spinat-Auflauf mit Lachswürfeln ^{FL,ML,WZ}	Chili sin Carne mit roten Bohnen, Mais und Paprika BIO-Reis	Linse n bolognese ^{SL} mit Möhren, Sellerie, Lauch BIO-Vollkorn-Penne ^{WZ}
MENÜ 1	Moussaka ^{12,ML} (Auflauf mit Kartoffeln, Rinderhack, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln)	Rinderköfte ^{EI,WZ} (orientalische Fleischbällchen mit Paprikastreifen) mit Tomatensoße BIO-Reis	Rindergulasch "Ungarisch" mit frischer Paprika BIO-Kartoffeln Kartoffelklöße	Pasta della casa ^{1,2,16,ML,WZ} mit Erbsen, Tomaten, Käse, Geflügelschinkenstreifen	Kasslerbraten ^{1,2,16,SL} (vom Schwein) mit Bratensoße ^{SE} BIO-Kartoffeln Kartoffelbrei ^{12,ML}
MENÜ 2	veg. Moussaka ^{12,ML} (Auflauf mit Kartoffeln, Tomaten, Auberginen, Zwiebeln)	Cannelloni ^{EI,ML,WZ} mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatensoße mit Käse überbacken	Mehrkornbratling ^{DI,EL,HF,ML,SE,WZ} (mit BIO-Getreide) mit Schnittlauchsoße ^{ML} BIO-Kartoffeln	Pasta della casa ^{ML,WZ} mit Erbsen, Tomaten, Käse	Dinkel-Brokkoli- Bratling ^{DI,EL,HF,ML,SE,WZ} (mit BIO-Dinkel) mit Bratensoße ^{SE} BIO-Kartoffeln Kartoffelbrei ^{12,ML} (aus BIO-Kartoffeln)
MENÜ 3		BIO-Kartoffel-Möhren- Suppe + Rinderhack		Chili con Carne mit Rinderhack, roten Bohnen, Paprika BIO-Reis	
VEGAN	BIO-Spirellis ^{WZ} mit Tomatensoße glutenfreie Nudeln mit Tomatensoße	BIO-Kartoffel-Möhren- Suppe	Süßkartoffeltopf (Kichererbsen, Spinat und Möhre) BIO-Reis	Chili sin Carne mit roten Bohnen, Mais und Paprika BIO-Reis	Linse n bolognese ^{SL} mit Möhren, Sellerie, Lauch BIO-Vollkorn-Penne ^{WZ} glutenfreie Nudeln
MENÜ		2 Pfannkuchen ^{EI,ML,WZ} mit Zimt und Zucker	2 Pfannkuchen ^{EI,ML,WZ} mit Zimt und Zucker	2 Pfannkuchen ^{EI,ML,WZ} mit Zimt und Zucker	2 Pfannkuchen ^{EI,ML,WZ} mit Zimt und Zucker
DESSERT	Frischobst ⁰	Birnenquark ^{ML}	Frischobst ⁰	Frischkornbrei ^{11,ML,WZ} mit Früchten (mit BIO-Weizen, Äpfeln, Birnen, Apfelsinen + Bananen)	Frischobst ⁰
	Cremige Quarkspeise ^{ML}	Frischobst ⁰	Apfelkuchen ^{2,12,EL,WZ}	Frischobst ⁰	Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) ^{ML}

- 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
- FL = 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-006 zertifiziert.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.