



Stattküche GmbH

Speiseplan 03.02. - 07.02.2025 (KW 06)

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|-----------|--|---|---|---|---|
| VORSPEISE | Rohkost ^R | Rohkost ^R | X Bunte Blattsalate (Lollo Bionda, Eichblatt, Feldsalat) mit Joghurt-Basilikumdressing ^{ML} | Rohkost ^R | Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) mit Balsamicodressing ^{12,SE} |
| | X Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing ^{2,4,ML,SE} | X Brötchen ^{RO,WZ} | Rohkost ^R | X Herzhafter Möhrensalat in Kräuter-Senf-Dressing ^{2,4,SE} | Rohkost ^R |
| DGE | Seelachsfilet (paniert) ^{FI,WZ} mit Rahmspinat ^{ML} BIO-Kartoffeln | Erbseintopf ^{SE,SL} (BIO-Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Lauch, Sellerie) | veg. Westernpfanne ⁷ mit Paprika, Mais, Kidneybohnen BIO-Kartoffeln | Putenbrustgulasch ^{ML} mit Champignons, Möhren, Zwiebeln, Schnittlauch BIO-Spirellis ^{WZ} | Nudelauf ^{ML,WZ} mit BIO-Vollkornnudeln, roten Linsen, Paprika |
| | Nudelauf ^{ML,WZ} "Gyros Art" (mit Hähnchenfilet, Paprika, Tomaten) | Erbseintopf ^{SE,SL} (BIO-Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Lauch, Sellerie) mit 1 Mettendchen ^{1,2} | Rindfleischstreifen "Western Art" ⁷ mit Paprika, Mais, Kidneybohnen BIO-Kartoffeln BIO-Spätzle | Thunfischauflauf ^{FI,ML,WZ} mit Nudeln, Thunfisch, Erbsen | Geflügelrostbratwurst ¹⁶ mit Braten-Senfsoße ^{SE} BIO-Kartoffeln BIO-Reis |
| MENÜ 1 | | | | | |
| MENÜ 2 | BIO-Eieromelette ^{EI,ML} mit Rahmspinat ^{ML} BIO-Kartoffeln | Käsespätzle ^{EI,ML,WZ} (BIO-Spätzle) mit Zwiebeln | | | Grünkern-Sprossen-Bratling ^{DI,EI,HF,ML,SE,SL,SO,WZ} (mit BIO-Grünkern) mit Braten-Senfsoße ^{SE} BIO-Kartoffeln |
| MENÜ 3 | | Westfälischer Pfefferpotthast (Rindergulasch mit Zwiebeln, Möhren) BIO-Kartoffeln | Schweineschnitzel ^{EI,ML,SE,WZ} "Jäger Art" mit Champignonrahmsauce ^{ML} BIO-Kartoffeln | Grünkohleintopf ^{1,2,4,16,SE} mit BIO-Kartoffeln und Kasslerwürfel | |
| VEGAN | Champignon-Möhren-Gemüse in heller Soße ¹² BIO-Kartoffeln | X Erbseintopf ^{SE,SL} (BIO-Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Lauch, Sellerie) | X veg. Westernpfanne ⁷ mit Paprika, Mais, Kidneybohnen BIO-Kartoffeln | X Rote-Linsen-Bratling ^{12,SE} mit Tomatensoße BIO-Spirellis ^{WZ} glutenfreie Nudeln | Blumenkohl-Möhren-Curry ² mit Zucchini, Kichererbsen, Kokosmilch BIO-Reis |
| MENÜ | Tortellini ^{ML,WZ} mit Spinat-Käsefüllung dazu Tomatensoße | Tortellini ^{ML,WZ} mit Spinat-Käsefüllung dazu Tomatensoße | X Tortellini ^{ML,WZ} mit Spinat-Käsefüllung dazu Tomatensoße | Tortellini ^{ML,WZ} mit Spinat-Käsefüllung dazu Tomatensoße | Tortellini ^{ML,WZ} mit Spinat-Käsefüllung dazu Tomatensoße |
| DESSERT | Aprikosen-joghurtspeise ^{2,ML} | Frischobst ⁰ | Pflaumen-Hirse-Creme ^{ML} (mit BIO-Hirse) | X Frischobst ⁰ | Frischobst ⁰ |
| | Frischobst ⁰ | Knuspermüsliquark ^{GE,HF,HN,ML,SF,WZ} (Speisequark mit Müsli und Cornflakes) | Frischobst ⁰ | Karamellpudding ^{ML} | Zitronenkuchen ^{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
- 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.



Stattküche GmbH

Speiseplan 10.02. - 14.02.2025 (KW07)

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG | |
|-----------------|---|---|--|---|---|-----------------|
| VORSEIPE | Rohkost ^R | Rohkost ^R | BIO-Erbsengemüse | Rohkost ^R | Bunter Möhrensalat ^{2,4,SE} mit Mais, Paprika, Radieschen in Kräuterdressing | VORSEIPE |
| | Bunter Bohnensalat ² mit weißen Bohnen, Kidneybohnen, Mais, Paprika und Gurke in Essig-Öl-Dressing | Bauernsalat (Eisbergsalat, Tomate, Gurke) mit Essig-Öl-Dressing ^{2,SE} | Rohkost ^R | Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre) mit Cocktaildressing ^{2,7,ELSE} | Rohkost ^R | |
| | Brötchen ^{RO,WZ} | | Farmersalat ^{2,4,EI,ML,SE,SL} (Weißkohl, Möhre, Mais, Sellerie, Porree) in Kräuterdressing | | | |
| DGE | BIO-Tagliatelle ^{WZ} mit Lachs-Möhren-Soße ^{FI,ML} | Hühnerfrikassee ^{ML} mit Erbsen, Möhren, Spargel BIO-Reis | Kartoffel-Sauerkraut- Bratling ^{12,EI,WZ} mit Bratensoße ^{SE} BIO-Spätzle ^{EI,WZ} | Schmorkartoffelpfanne ^{ML} mit Paprika, Lauchzwiebeln, Hirtenkäse | Vollkorn-Maccaroni "Fiorentina" ^{ML,WZ} mit Blattspinat, Tomaten, überbacken mit Käse | DGE |
| MENÜ 1 | Putenrostbratwurst ¹⁶ mit Balkansoße ⁷ (Möhren, Erbsen, Paprika, Mais, grüne Bohnen) BIO-Kartoffeln Schmorkartoffeln | Kartoffelpüree-Karotten- Auflauf ^{12,ML} mit Rinderhack | Rinderfrikadelle ^{EI,SE,WZ} mit Bratensoße ^{SE} BIO-Kartoffeln | Nudelauflauf ^{ML} mit Geflügelstreifen ^{1,2,16} , roten Linsen, Paprika | Gyrostopf mit Hähnchenbruststreifen, Zucchini und Paprika BIO-Reis Naturreis | MENÜ 1 |
| MENÜ 2 | | Eierragout ^{EI,ML,SE} BIO-Eier, Kohlrabi, Möhren, Erbsen in Soße BIO-Kartoffeln | | | | MENÜ 2 |
| MENÜ 3 | BIO-Gemüsesuppe "Kunterbunt" (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen, Möhren) + 1 Geflügelwieners ^{1,14,ML,SE,SL} | | Hähnchen- Gemüsepfanne ^{ML} (Möhren, Erbsen, Mais + Weißkohl) mit Geflügelbruststreifen BIO-Kartoffeln | Fruchtiges Hähnchencurry ^{2,ML} (Pflirsich, Ananas, Mango) BIO-Reis | Pizza "Tonno" ^{FI,ML,WZ} Paprikastreifen, Käse, Thunfisch | MENÜ 3 |
| VEGAN | BIO-Gemüsesuppe "Kunterbunt" (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen, Möhren) | Bunte Kartoffelpfanne mit frischem Gemüse (mit Bohnen, Paprika, Möhren, Zwiebeln) + Kräutersoße ¹² | Gemüsepfanne ^{12,50} (mit Soja-Geschnetzeltem, Möhren, Erbsen, Mais, und Weißkohl) BIO-Kartoffeln | Tofu-Gulasch ^{4,7,50} mit BIO-Tofu, Paprika, Gurkenwürfeln, Zwiebeln BIO-Reis | Mittelmeertopf Tomaten-Gemüse-Soße (mit Paprika, Zucchini, Bohnen) BIO-Reis Naturreis | VEGAN |
| 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 | MENÜ |
| DESSERT | Orangencreme ^{12,ML} | Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspeln ^{ML} | Frischobst ⁰ | Blaubeeren- joghurtspeise ^{ML} | Frischobst ⁰ | DESSERT |
| | Frischobst ⁰ | Frischobst ⁰ | Kirschkuchen ^{12,EI,WZ} | Frischobst ⁰ | Rote Grütze + Soße mit Vanillegeschmack ^{12,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

- 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.