

# Speiseplan vom 10.02.2025 bis 14.02.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vorspeise 1 (DGE)</b>	Rohkost  alle X	Rohkost 	BIO-Erbsengemüse  alle X	Rohkost 	Bunter Möhrensalat mit Mais, Paprika und Radieschen in Kräuterdressing  [SE / 2, 4]
<b>Vorspeise 2</b>	Bunter Bohnensalat (mit weißen Bohnen, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Mais) in Essig-Öl-Dressing  [SU / 2, 13]	Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke) mit Essig-Öl-Dressing  alle X [SE, SU / 2, 13]	Rohkost 	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) mit Cocktaildressing  alle X [EI, SE, SU / 2, 7, 13]	Rohkost 
<b>Vorspeise 3</b>	Brötchen  [GG, RO, WZ]		Farmersalat (mit Weißkohl, Möhre, Mais, Sellerie und Porree) in Kräuterdressing  [EI, ML, SE, SL / 2, 4]		
<b>DGE-Menü</b>	Bio-Tagliatelle mit Lachs-Möhren-Soße  [FI, GG, ML, WZ]	Hühnerfrikassee (mit Erbsen, Möhren und Spargel) BIO-Reis  [ML] X	Kartoffel-Sauerkraut-Bratling mit Bratensoße BIO-Spätzle  [EI, GG, SE, SU, WZ / 12]	Schmorkartoffelpfanne mit Paprika, Lauchzwiebeln und Hirtenkäse  [ML]	Vollkorn-Maccaroni "Fiorentina" mit Blattspinat und Tomaten, überbacken mit Käse  [GG, ML, WZ]
<b>Menü 1 (Fleisch/Fisch)</b>	Putenrostbratwurst mit Balkansoße (mit Möhren, Erbsen, Paprika, Mais und grünen Bohnen) BIO-Kartoffeln  [7, 16]	Kartoffelpüree-Karotten-Auflauf mit Rinderhack  [ML / 12] X	Rinderfrikadelle mit Bratensoße BIO-Kartoffeln  [EI, GG, SE, WZ]	Nudelaufwurf mit Geflügelstreifen, roten Linsen und Paprika  [ML / 1, 2, 16]	Gyrostopf mit Hähnchenbruststreifen, Zucchini und Paprika BIO-Reis  [ML / 1, 2, 16]
<b>Menü 1 (Alternativbeilage)</b>	Putenrostbratwurst mit Balkansoße (mit Möhren, Erbsen, Paprika, Mais und grünen Bohnen) Schmorkartoffeln  [7, 16] X				Gyrostopf mit Hähnchenbruststreifen, Zucchini und Paprika Naturreis 
<b>Menü 2 (vegetarisch)</b>		Eierragout (mit BIO-Eiern, Kohlrabi, Möhren, Erbsen) in Soße mit BIO-Kartoffeln  vegetarisch X [EI, ML, SE]			
<b>Menü 2 (Alternativbeilage)</b>					

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, EN = Erdnuss, F = Fisch, GE = Gerste, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RO = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SO = Soja, WN = Walnüsse, WZ = Weizen, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd, = vegetarisch, = lactosefrei, = glutenfrei

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen vorbehalten




















































© Stattküche Menüproduktion GmbH - Lise-Meitner-Str. 4 - 59192 Bergkamen - Tel. 02389 9005901






Die gekennzeichneten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



# Speiseplan vom 10.02.2025 bis 14.02.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 3</b>	BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffel, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) + 1 Geflügelwienener   [ML, SE, SL / 1, 16]		Hähnchen-Gemüsepfanne (Möhren, Erbsen, Mais und Weißkohl) mit Geflügelbruststreifen BIO-Kartoffeln   [ML]	Fruchtiges Hähnchencurry (Pflirsich, Ananas, Mango) BIO-Reis   [ML / 2]	Pizza "Tonno" (mit Thunfisch und Paprikastreifen)   [Fi, GG, ML, WZ / 4]
<b>Menü 3 (Alternativbeilage)</b>					
<b>Veganes Menü</b>	BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffel, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren)     vegan 	Bunte Kartoffelpfanne mit frischem Gemüse (Bohnen, Paprika, Möhren, Zwiebeln) mit Kräutersoße    vegan 	Gemüsepfanne (mit Soja-Geschnetzeltem, Möhren, Erbsen, Mais und Weißkohl) BIO-Kartoffeln    vegan 	Tofu-Gulasch mit BIO-Tofu, Paprika, Gurkenwürfeln und Zwiebeln BIO-Reis    vegan 	Mittelmeertopf in Tomaten-Gemüse-Soße (mit Paprika, Zucchini und Bohnen) BIO-Reis   
<b>Vegan+glutenfrei</b>		laktosefrei	Glutenfrei	Glutenfrei	Naturreis
<b>Lieblingsmenü</b>		Reibplätzchen mit Apfelmus  	Reibplätzchen mit Apfelmus  	Reibplätzchen mit Apfelmus   	Reibplätzchen mit Apfelmus  
<b>Dessert 1 (DGE)</b>	Orangencreme  [ML / 12]	Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraseln  [ML]	Frischobst  Glutenfrei 	Blaubeerenjoghurtspeise  [ML]	Frischobst 
<b>Dessert 2</b>	Frischobst   alle 	Frischobst   Glutenfrei  laktosefrei	Kirschkuchen   [EI, GG, WZ / 12]	Frischobst   alle 	Rote Grütze + Soße mit Vanillegeschmack  [ML / 12]

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, EN = Erdnuss, FI = Fisch, GE = Gerste, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RO = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SO = Soja, WN = Walnüsse, WZ = Weizen, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd,  = vegetarisch,  = laktosefrei,  = glutenfrei

**Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.**

Änderungen vorbehalten

© Stattküche Menüproduktion GmbH - Lise-Meitner-Str. 4 - 59192 Bergkamen - Tel. 02389 9005901



Die gekennzeichneten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

