

KW13

Speiseplan vom 24.03.2025 bis 28.03.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise 1 (DGE)	Bunter Möhrensalat mit Mais, Paprika und Radieschen in Kräuterdressing X [SE / 2, 4]	Rohkost [SU / 2]	Rohkost X	Bunte Blattsalate (Lollo Bionda, Eichblatt, Feldsalat) mit Joghurt-Basilikumdressing X	Rohkost
Vorspeise 2	Rohkost	Krautsalat Klassisch X	Rotkohl [SU / 2]	Rohkost [ML]	Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing [SE / 2, 4]
Vorspeise 3			Brötchen [GG, RO, WZ]		BIO-Erbsengemüse
DGE-Menü	Kichererbsen-Gemüse-Eintopf mit Gewürzquinoa (mit Bio-Quinoa) [SL]	Rindergeschneitztes mit grünen Bohnen BIO-Kartoffeln X	Bulgur-Gemüse-Bratling (mit BIO-Bulgur) mit Braten-Senf-Soße BIO-Kartoffeln [EI, GG, HF, ML, SE, WZ]	Gefüllte Paprika (mit Zwiebeln, Möhre, Weizen, Mais und geriebenem Gouda) mit Letschosoße (Tomatensoße mit Paprika und Zwiebeln) Naturreis [EI, GG, ML, SL, WZ]	Lachsfrikadelle (mit MSC-Lachs und MSC-Seelachs) mit feiner Zitronensoße Petersilien-Schwenkkartoffeln [EI, FI, GG, ML, WZ / 12]
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	Putengulasch "Ungarisch" mit Zwiebeln und Paprika BIO-Kartoffeln X	Pasta della casa (mit Erbsen, Tomaten, Käse und Geflügelschinkenstreifen) [GG, ML, WZ / 1, 2, 16]	Frische grobe Bratwurst (vom Schwein) mit Braten-Senf-Soße BIO-Kartoffeln [SE]	Königsberger Klopse (gekochte Fleischklöße mit Rind) in feiner Kapernsoße BIO-Kartoffeln X [EI, GG, ML, SE, WZ]	Hähnchennuggets mit Barbecuesoße BIO-Reis [GG, WZ / 2, 7, 12, 16]
Menü 1 (Alternativbeilage)	Putengulasch "Ungarisch" mit Zwiebeln und Paprika Kartoffelklöße		Frische grobe Bratwurst (vom Schwein) mit Braten-Senf-Soße Kartoffelgratin [ML, SE]		
Menü 2 (vegetarisch)	Bunter Couscous (Tomaten, Zucchini, Mais, Kichererbsen und BIO-Couscous) mit Tomatensoße [GG, WZ]	Semmelknödel mit Pilzrahmragout [ML]	Feine Kartoffelsuppe (mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) [ML, SL]	Indisches Gemüsecurry (mit Blumenkohl, Möhren und Erbsen) Naturreis [ML / 2]	Gemüsennuggets mit Barbecuesoße BIO-Reis [GE, GG, ML, WZ / 2, 7]
Menü 2 (Alternativbeilage)					

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, = 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.



13

Speiseplan vom 24.03.2025 bis 28.03.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 3			Feine Kartoffelsuppe (mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) + 1 Geflügelwiener  [ML, SE, SL / 1, 16]		
Menü 3 (Alternativbeilage)					
Veganes Menü	Kichererbsen-Gemüse-Eintopf mit Gewürzquinoa (mit Bio-Quinoa)  [SL]	Kartoffelklöße mit Pilzrahmagout  [12]	Feine Kartoffelsuppe (mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie)  [SL / 12]	Gefüllte Paprika (BIO-Hirse, Zucchini, Champignons) mit Letschosoße (Tomatensoße mit Paprika und Zwiebeln) Naturreis  [SE]	Bunte Kartoffelpfanne mit frischem Gemüse (Bohnen, Paprika, Möhren, Zwiebeln) mit Kräutersoße  [12]
Vegan+glutenfrei					
Lieblingsmenü	BIO-Spirellis mit Tomatensoße  [GG, WZ]	BIO-Spirellis mit Tomatensoße  [GG, WZ]	BIO-Spirellis mit Tomatensoße  [GG, WZ]	BIO-Spirellis mit Tomatensoße  [GG, WZ]	BIO-Spirellis mit Tomatensoße  [GG, WZ]
Dessert 1 (DGE)	Naturjoghurt mit Müsli [GE, GG, HF, ML, WZ]	Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise  [ML]	Frischobst  [GG, WZ]	Frischobst  [GG, WZ]	Blaubeerenquark  [ML]
Dessert 2	Frischobst  [GE, GG, HF, ML, WZ]	Frischobst  [ML]	Fruit Crumble Cake (Beerengrütze mit Keks) [EI, GG, ML, WZ / 12]	Mandarinenkuchen  [EI, GG, WZ / 12]	Frischobst  [ML]

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.

