

Speiseplan vom 31.03.2025 bis 04.04.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise 1 (DGE)	Rohkost 	Eisbergsalat mit Himbeerdressing 	BIO-Erbesen-Möhrengemüse 	Süß-saurer Linsensalat (mit Tomate+Gurke) in Tomaten-Dressing 	Rohkost
Vorspeise 2	Brötchen 	[SE, SU / 12] Rohkost 	Rohkost 	Rohkost 	Waldorfsalat (mit Sellerie, Apfel und Nüssen) in Joghurt dressing
Vorspeise 3	[GG, RO, WZ] Apfel-Möhren-Frischkost 		Wachsbrechbohnenalat in Essig-Ol-Dressing 		BIO-Bohnen-Schmor-Gemüse
DGE-Menü	Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) [SE, SL, SU / 2]	Putengeschnetzeltes süß-sauer mit Paprika, Ananas und Bambussprossen BIO-Reis 	Griech. Vollkornnudelauf mit BIO-Nudeln, Hirtenkäse, Tomaten, Zucchini, Paprika, weißen Bohnen [GG, ML, SU, WZ / 2, 13]	Maccaroni-Karotten-Auflauf mit BIO-Maccaroni und Lachswürfeln [FI, GG, ML, WZ]	Ebly-Gemüse-Risotto (mit Kichererbsen, grüne Bohnen, Erbsen, Paprika) + BIO-Tofuwürfel [EI, GG, ML, SO, WZ / 1]
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	Rinderfrikadelle mit Paprikasoße Ungarische Art BIO-Reis [EI, GG, SE, SL, WZ / 4, 7]	Tortellini al forno (Nudeln mit Ricotta-Füllung, Putenstreifen, Tomaten, Paprika) mit Käse überbacken 	Hähnchenschnitzel (paniert) mit Rahmsoße BIO-Kartoffeln 	Schweinefiletgeschnetzeltes "Westfälisch" mit Spitzkohl und Möhren BIO-Kartoffeln [SE]	Hackbraten (Rind) mit Champignonrahmsoße BIO-Kartoffeln [EI, GG, ML, SE, WZ]
Menü 1 (Alternativbeilage)					Hackbraten (Rind) mit Champignonrahmsoße Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln) [EI, GG, ML, SE, WZ / 12]
Menü 2 (vegetarisch)	3 BIO-Maultaschen im Gemüsesud (mit Möhren, Porree, Sellerie) [EI, GG, SL, WZ]	Tortellini al forno (Nudeln mit Käse-Spinat-Füllung, Tomaten, Paprika) mit Käse überbacken [GG, ML, WZ]	Gemüsegulasch (mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch) BIO-Kartoffeln [ML]	Mehrkornbratling (mit BIO-Getreide) mit Schnittlauchsoße BIO-Kartoffeln [EI, GG, HF, ML, SE, WZ]	Kartoffelauf "Holländisch" (mit BIO-Kartoffeln, Blumenkohl, Möhre) [EI, ML]
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.



Speiseplan vom 31.03.2025 bis 04.04.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 3	Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) + 1 Geflügelwiener  [ML, SE, SL, SU / 1, 2, 16]				
Menü 3 (Alternativbeilage)					
Veganes Menü	Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch)     [SE, SL, SU / 2] X	Kichererbsenbratling mit roten Linsen mit Schnittlauchsoße BIO-Kartoffeln     X [SE / 12]	Gemüsegulasch (mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch) BIO-Kartoffeln     X	Asiatischer Gemüsetopf süß-sauer (mit Paprika, Karotten, Sellerie und Porree) BIO-Reis     X [SL, SO / 2]	Kartoffelauflauf "Holländisch" (mit BIO-Kartoffeln, Blumenkohl, Möhre) (vegan)     [12]
Vegan+glutenfrei					
Lieblingsmenü	Pizza Margherita  [GG, ML, WZ / 4]	Pizza Margherita  [GG, ML, WZ / 4]	Pizza Margherita  [GG, ML, WZ / 4]	Pizza Margherita  X [GG, ML, WZ / 4]	Pizza Margherita  [GG, ML, WZ / 4]
Dessert 1 (DGE)	Quarkspeise mit Mandarinen  [ML]	Frischobst  	Kirschjoghurtspeise  X [ML]	Frischobst   X	Frischobst  
Dessert 2	Frischobst   X [ML]	Berliner  [EI, GG, ML, WZ]	Frischobst   [ML]	Griesspudding [GG, ML, WZ]	Stracciatella-Vanille-Creme  [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, F = Fisch, GE = Gerste, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RD = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SO = Soja, WN = Walnüsse, WZ = Weizen, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, Q = 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.

