

# Speiseplan vom 07.04.2025 bis 11.04.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vorspeise 1 (DGE)</b>	Rohkost 	Rohkost 	Bunter Krautsalat (grüne Paprika, Möhre) 	Rohkost 	Apfel-Möhren-Frischkost 
<b>Vorspeise 2</b>	Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing  [SE / 2, 4]	BIO-Möhrengemüse 	[SU / 2] Rohkost 	Eisbergsalat mit Cocktaildressing  [EI, SE, SU / 2, 7, 13]	Rohkost 
<b>Vorspeise 3</b>		Brötchen 			Sauerkraut 
<b>DGE-Menü</b>	Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße BIO-Reis  [ML]	BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe 	Rigatoni-Spinat-Auflauf mit Lachswürfeln 	Chili sin Carne (mit roten Bohnen, Mais und Paprika) BIO-Reis 	Linsenbolognese (mit Möhren, Sellerie und Lauch) BIO-Vollkorn-Penne 
<b>Menü 1 (Fleisch/Fisch)</b>	Moussaka (Auflauf mit Kartoffeln, Rinderhack, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln)  [ML / 12]	Rinderköfte (orientalische Fleischbällchen mit Paprikastreifen) mit Tomatensoße BIO-Reis  [EI, GG, WZ]	Rindergulasch "Ungarisch" mit frischer Paprika BIO-Kartoffeln  [FI, GG, ML, WZ]	Pasta della casa (mit Erbsen, Tomaten, Käse und Geflügelschinkenstreifen)  [GG, ML, WZ / 1, 2, 16]	Kasslerbraten (vom Schwein) mit Bratensoße BIO-Kartoffeln  [SE, SL / 1, 2, 16]
<b>Menü 1 (Alternativbeilage)</b>			Rindergulasch "Ungarisch" mit frischer Paprika Kartoffelklöße 		Kasslerbraten (vom Schwein) mit Bratensoße Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln)  [ML, SE, SL / 1, 2, 12, 16]
<b>Menü 2 (vegetarisch)</b>	veg. Moussaka (Auflauf mit Kartoffeln, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln)  [ML / 12]	Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatensoße, mit Käse überbacken  [EI, GG, ML, WZ]		Pasta della casa (mit Erbsen, Tomaten und Käse)  [GG, ML, WZ]	Dinkel-Brokkoli-Bratling (mit BIO-Dinkel) mit Bratensoße BIO-Kartoffeln  [DI, EI, GG, HF, ML, SE, WZ]
<b>Menü 2 (Alternativbeilage)</b>			Gemüsegulasch "Ungarisch" mit frischer Paprika Kartoffelklöße 		Dinkel-Brokkoli-Bratling (mit BIO-Dinkel) mit Bratensoße Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln)  [DI, EI, GG, HF, ML, SE, WZ / 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, = 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 07.04.2025 bis 11.04.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 3</b>		BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe mit Rinderhack 		Chili con Carne (mit Rinderhack, roten Bohnen und Paprika) BIO-Reis 	
<b>Menü 3 (Alternativbeilage)</b>					
<b>Veganes Menü</b>	BIO-Spirellis mit Tomatensoße   [GG, WZ]	BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe   X	Gemüsegulasch "Ungarisch" mit frischer Paprika BIO-Kartoffeln   X	Chili sin Carne (mit roten Bohnen, Mais und Paprika) BIO-Reis   X	Linsenbolognese (mit Möhren, Sellerie und Lauch) BIO-Vollkorn-Penne   [GG, SL, WZ]
<b>Vegan+glutenfrei</b>	glutenfreie Nudeln mit Tomatensoße   X				Linsenbolognese (mit Möhren, Sellerie und Lauch) glutenfreie Nudeln   [SL]
<b>Lieblingsmenü</b>		2 Pfannkuchen mit Apfelmus 	2 Pfannkuchen mit Apfelmus 	2 Pfannkuchen mit Apfelmus 	2 Pfannkuchen mit Apfelmus 
<b>Dessert 1 (DGE)</b>	Frischobst   X	Beerenquark   [EI, GG, ML, WZ / 2]  X	Frischobst   [EI, GG, ML, WZ / 2]	Frischkornbrei mit Früchten (mit BIO-Weizen, Äpfeln, Bananen, Birnen und Apfelsinen)   [GG, ML, WZ / 1, 14]	Frischobst 
<b>Dessert 2</b>	Cremige Quarkspeise   [ML]	Frischobst   [ML]	Apfelmus   [EI, GG, WZ / 12]  X	Frischobst   X	Pudding mit Vanilleschmack (mit BIO-Milch)   [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.

