


























Speiseplan vom 28.04.2025 bis 02.05.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise 1 (DGE)	Mexikogemüse (Kidneybohnen Mais, Möhre, Erbsen, Paprika)  [12]	Rohkost  X	Kopfsalat mit süßer Joghurttunke  X		Gurkensalat in Dilldressing 
Vorspeise 2	Rohkost  X	Möhrensalat mit Ananas, Rosinen und Sonnenblumenkernen in Joghurdressing  [Ei, ML, SE]	Rohkost 		Rohkost  [SE / 2, 4]
Vorspeise 3			Sommergemüse (Möhren, Bohnen, Blumenkohl und Erbsen)  [12]		
DGE-Menü	Hähnchennuggets mit Currysoße BIO-Reis  [GG, SU, WZ / 2, 7, 12, 16]	Rindergeschnetzeltes mit grünen Bohnen BIO-Kartoffeln  X	Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatensoße, mit Käse überbacken  [Ei, GG, ML, WZ]		Seelachsfilet (paniert) mit Remoulade BIO-Kartoffeln  [Ei, Fi, GG, ML, SE, WZ / 4]
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	Omas kalte Küche (Kartoffelsalat mit Gurken, Tomaten und Bohnen) + 1 Schweinebockwurst  [SE / 1, 2, 4, 16]	Pasta della casa (mit Erbsen, Tomaten, Käse und Geflügelschinkenstreifen)  [GG, ML, WZ / 1, 2, 16]	Putenrostbratwurst mit brauner Soße BIO-Kartoffeln  [16]		
Menü 1 (Alternativbeilage)	Omas kalte Küche (Kartoffelsalat mit Gurken, Tomaten und Bohnen) + 1 Geflügelbockwurst  [SE / 1, 2, 4, 16]		Putenrostbratwurst mit brauner Soße Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln)  [ML / 12, 16]		
Menü 2 (vegetarisch)	Gemüsennuggets mit Currysoße BIO-Reis  [GE, GG, ML, SU, WZ / 2, 7]	Bunter Couscous (Tomaten, Zucchini, Mais, Kichererbsen und BIO-Couscous) mit Tomatensoße  [GG, WZ]	Karotten-Grünkern-Bratling (mit BIO-Grünkern) mit brauner Soße BIO-Kartoffeln  [Ei, GG, HF, ML, SE, WZ]		Milchreis (heiß) mit Apfelkompott (kalt)  [ML / 2, 12]
Menü 2 (Alternativbeilage)			Karotten-Grünkern-Bratling (mit BIO-Grünkern) mit brauner Soße Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln)  [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 28.04.2025 bis 02.05.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 3					
Menü 3 (Alternativbeilage)					
Veganes Menü	Gemüseopf (Brokkoli, Möhren) dazu vegane Bällchen (aus Sojaprotein) BIO-Reis  [SO / 4, 12]	Rote-Linsen-Bratling mit Tomatensoße BIO-Kartoffeln  [SE / 12]	Orientalisch gefüllte Paprika (mit BIO-Reis, Rosinen, Bananen, Karotten, Sellerie, Porree) mit Tomatensoße BIO-Reis  [SL / 12]		Vegane Tomaten-Creme-Suppe mit Mehrkornbrötchen  [GE, GG, HF, RO, SM, WZ / 12]
Vegan+glutenfrei					
Lieblingsmenü	BIO-Spirellis mit Tomatensoße 	BIO-Spirellis mit Tomatensoße 	BIO-Spirellis mit Tomatensoße 		BIO-Spirellis mit Tomatensoße 
Dessert 1 (DGE)	[GG, WZ] Aprikosenjoghurtspeise 	[GG, WZ] Bananenquark 	[GG, WZ] Frischobst 		[GG, WZ] Frischobst 
Dessert 2	[ML / 2] Frischobst  ✗	[ML] Frischobst  ✗	BIO-Schokoladenpudding  ✗ [ML]		Westf. Stippmilch (Quark mit Zwieback) [GG, ML, WZ]

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.

