

Speiseplan vom 05.05.2025 bis 09.05.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise 1 (DGE)	Rohkost 	Wachsbrechbohnsalat in Joghurdressing 	Salat "Nicole" (mit Eisbergsalat, Gurke, gek. BIO-Ei, Tomaten, Bohnen u. Oliven) mit Kräuterdressing 	Rohkost 	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) mit Cocktalldressing
		[EI, ML, SE / 2, 4]	[EI, SE / 2, 4, 15]		[EI, SE, SU / 2, 7, 13]
Vorspeise 2	Gurkensalat in Dilldressing [SE / 2, 4]	Rohkost 	Rohkost 	Chinakohlsalat mit Mandarinen in Joghurdressing [ML]	Rohkost
Vorspeise 3			Brötchen 		
			[GE, GG, RO, WZ]		
DGE-Menü	Mittelmeertopf in Tomaten-Gemüse-Soße (mit Paprika, Zucchini und Bohnen) BIO-Reis 	Rindfleisch-Pilzpfanne Kartoffelklöße 	Gefüllte Kohlrabi mit Spinat-Hirtenkäse-Füllung mit Rahmsoße Naturreis 	BIO-Spätzle mit roter Linsensoße (Karotten, rote Linsen, Tomaten, Staudensellerie und Zwiebeln) 	Rigatoni-Spinat-Auflauf mit Lachswürfeln
		[ML, SU / 13]	[EI, GG, ML, SE, WZ]	[EI, GG, SL, WZ]	[FI, GG, ML, WZ]
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	Kalbsfrikadelle mit Senf-Rahmsoße (mit Estragon) BIO-Kartoffeln 	Kartoffelsalat "klassisch" mit Gewürzgerurken und BIO-Ei + 1 Schweinebockwurst 	Hähnchenschnitzel Cordon Bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse mit Rahmsoße BIO-Reis 	Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf mit Thüringer Mett (vom Schwein) (mit BIO-Kartoffeln) 	Schweinefiletgeschnetzeltes "Westfälisch" mit Spitzkohl und Möhren BIO-Kartoffeln
	[EI, GG, ML, SE, WZ]	[EI, ML, SE / 1, 2, 4, 16]	[EI, GG, ML, WZ / 1, 2, 16]	[EI, ML]	[SE]
Menü 1 (Alternativbeilage)	Kalbsfrikadelle mit Senf-Rahmsoße (mit Estragon) Kartoffelgratin 	Kartoffelsalat "klassisch" mit Gewürzgerurken und BIO-Ei + 1 Geflügelbockwurst 			
	[EI, GG, ML, SE, WZ]	[EI, ML, SE / 1, 2, 4, 16]			
Menü 2 (vegetarisch)		Kartoffelsalat "klassisch" mit Gewürzgerurken und BIO-Ei Gemüseschnitzel (heiß) 			BIO-Maccaroni mit Tomaten-Basilikum-Soße
		[EI, GG, ML, SE, WZ / 4]			[GG, WZ]
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, D = 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 Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



DE-ÖKO-006