

Speiseplan vom 12.05.2025 bis 16.05.2025 *KW20*

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise 1 (DGE)	Rohkost 	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) mit Joghurdressing 	Rohkost 	Gemischte Blattsalate mit Joghurt-Basilikumdressing 	Rohkost
Vorspeise 2	Gurken-Mais-Salat mit BIO-Kresse [SE / 2, 4]	[ML] Rohkost 	BIO-Möhrengemüse 	[ML] Rohkost 	Kopfsalat mit süßer Joghurttunke [ML]
Vorspeise 3		Brötchen [GE, GG, RO, WZ]		Brötchen [GE, GG, RO, WZ]	
DGE-Menü	Seelachsfilet (paniert) mit Rahmspinat BIO-Kartoffeln [FI, GG, ML, WZ]	Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) [SE, SL, SU / 2]	"Arrabiata" - Soße (mit Tomaten, Zucchini, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch) BIO-Vollkorn-Penne [GG, WZ]	Kartoffelpüree-Karotten-Auflauf [ML / 12]	Hähnchenbrustfiletstreifen in Frischkäse-Paprika-Soße Naturreis [ML]
Menü 1 (Fleisch/Fisch)		Cevapcici (Rind) mit Paprikasoße Ungarische Art BIO-Reis [EI, GG, SE, SL, WZ / 4, 7]	Rinderfrikadelle mit Rahmsoße BIO-Kartoffeln [EI, GG, ML, SE, WZ]	Hühnersuppe (mit Karotten, Sellerie, Porree) mit BIO-Reis [SL]	Pizza mit Geflügelschinkenstreifen und Paprika [GG, ML, WZ / 1, 2, 4, 16]
Menü 1 (Alternativbeilage)					
Menü 2 (vegetarisch)	BIO-Kräuterröhrei mit Rahmspinat BIO-Kartoffeln [EI, ML]		Gefüllte Zucchini mit Kräuter-Couscous-Füllung (mit BIO-Couscous) mit Schnittlauch-Sahne-Soße BIO-Kartoffeln [GG, ML, SE, SL, WZ]	BIO-Pasta veg. Bolognesesoße (mit BIO-Weizen) [GG, SL, WZ]	Pizza "Vegetaria" mit Zucchini, Mais und Paprika [GG, ML, WZ / 4]
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 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

Speiseplan vom 12.05.2025 bis 16.05.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 3		Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) + 1 Geflügelwiener 			
Menü 3 (Alternativbeilage)					
Veganes Menü	Blumenkohl-Falafel mit Wokgemüse (mit Paprika, Mungobohnen, Ananas, Zucchini, Mango, Porree)  [SM]	Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch)  .[SE, SL, SU / 2]	"Arrabiata" - Soße (mit Tomaten, Zucchini, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch) BIO-Vollkorn-Penne  [GG, WZ]	Gemüsesuppe mit buntem Gemüse mit BIO-Reis  [GG, SM, WZ / 7]	Chinakohltopf mit Lauch und Paprika in Sesamsoße BIO-Spirellis  [GG, SM, WZ / 7]
Vegan+glutenfrei			"Arrabiata" - Soße (mit Tomaten, Zucchini, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch) glutenfreie Nudeln  [GG, WZ]		Chinakohltopf mit Lauch und Paprika in Sesamsoße glutenfreie Nudeln  [SM / 7]
Lieblingsmenü		2 Pfannkuchen mit Apfelmus  [EI, GG, ML, WZ / 2]	2 Pfannkuchen mit Apfelmus  [EI, GG, ML, WZ / 2]	2 Pfannkuchen mit Apfelmus  [EI, GG, ML, WZ / 2]	2 Pfannkuchen mit Apfelmus  [EI, GG, ML, WZ / 2]
Dessert 1 (DGE)	Pfirsich-Joghurt-Speise  [ML]	Apfel-Körner-Quark (mit BIO-Weizen)  [GG, ML, WZ]	Frischobst  [ML / 12]	Frischobst  [EI, GG, WZ / 2, 12]	Erdbeerquark  [ML]
Dessert 2	Frischobst 	Frischobst 	Götterspeise (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack  [ML / 12]	Bananen-Schoko-Kuchen  [EI, GG, WZ / 2, 12]	Frischobst 

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 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