

# Speiseplan vom 19.05.2025 bis 23.05.2025 *KW 21*

*Sportfest 2*

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vorspeise 1 (DGE)</b>	Bunter Bohnensalat (mit weißen Bohnen, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Mais) in Essig-Öl-Dressing  [SU / 2, 13]	Rohkost 	Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing  [ML, SE / 2, 4]	Rohkost 	Eisbergsalat mit Honig-Senf-Dressing  [SE, SU / 2, 12, 13]
<b>Vorspeise 2</b>	Rohkost 	Chinakohlsalat mit Paprikastreifen in Essig-Öl-Dressing  [SE / 2, 4]	Rohkost 	Gemüsesalat (mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais) in leichtem Mayonnaise-Dressing  [EI, SE / 2, 4]	Rohkost 
<b>Vorspeise 3</b>			BIO-Erbsen-Möhrengemüse 	Brötchen 	Blumenkohl mit Bröseln 
<b>DGE-Menü</b>	Hähnchenbrustfilet (natur) in Paprikarahmsoße BIO-Spirellis  [GG, ML, WZ]	Fischragout (mit MSC-Lachs, MSC-Seelachs, Tomaten und Paprika) BIO-Kartoffeln  [FI, SL]	Asiatisches Rote-Linsen-Ragout mit Kokosmilch Naturreis  [SE / 2]	Bulgur-Gemüse-Pfanne (mit Bio-Bulgur) (mit Zucchini, Möhren und Zwiebeln) mit Tomatensoße  [GG, WZ]	Quinoa-Gemüse-Auflauf (mit BIO-Quinoa, Blattspinat und Süßkartoffel)  [EI, ML, SU / 13]
<b>Menü 1 (Fleisch/Fisch)</b>	Blumenkohl und Möhrenwürfel in holländischer Rahmsoße mit Geflügelschinkenstreifen BIO-Reis  [ML / 1, 2, 16]	BIO-Spirellis mit Bolognesesoße (Tomatensoße mit Rinderhack)  [GG, SL, WZ]	Schweineschnitzel Jäger Art mit Champignonrahmsoße BIO-Kartoffeln  [EI, GG, ML, SE, WZ]	BIO-Frühlingsuppe (Kartoffeln, Erbsen, Möhren und Kohlrabi) mit Rinderhack  [GG, ML, WZ / 4]	Nürnberger Geflügelrostbratwürstchen mit Bratensoße BIO-Kartoffeln  [SE / 16]
<b>Menü 1 (Alternativbeilage)</b>	Blumenkohl und Möhrenwürfel in holländischer Rahmsoße mit Geflügelschinkenstreifen BIO-Kartoffeln  [ML / 1, 2, 16]		Schweineschnitzel Jäger Art mit Champignonrahmsoße Schmor Kartoffeln  [EI, GG, ML, SE, WZ]		
<b>Menü 2 (vegetarisch)</b>	Hirse-Gemüse-Auflauf (mit BIO-Hirse, Brokkoli, Blumenkohl, Möhren) mit Käse überbacken  [ML]	BIO-Spirellis mit Tomatensoße  [GG, WZ]	Penne-Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola und Pestosoße Gemüsebagel (warm)  [DI, GG, ML, SL, WZ / 2]	Pizza Margherita  [GG, ML, WZ / 4]	Kichererbsenbratling mit Tomatensoße BIO-Kartoffeln  [EI, GG, HF, ML, SE, WZ]
<b>Menü 2 (Alternativbeilage)</b>					Kichererbsenbratling mit Tomatensoße BIO-Reis  [EI, GG, HF, ML, SE, 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, 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

# Speiseplan vom 19.05.2025 bis 23.05.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 3</b>				Pizza Salami (mit Truthahnsalami) 	
				[GG, ML, WZ / 1, 2, 4]	
<b>Menü 3 (Alternativbeilage)</b>					
<b>Veganes Menü</b>	Rote-Bete-Linsen-Salat (mit Blumenkohl und Möhren) in Apfel-Balsamico-Dressing + 4 Kürbis-Falafelbällchen  [SE, SU / 12] 	Kartoffel-Spinat-Plätzchen mit Senfsoße BIO-Spirellis  [GG, SE, WZ / 12] 	Asiatisches Rote-Linsen-Ragout mit Kokosmilch Naturreis  [SE / 2] 	BIO-Frühhingsuppe (Kartoffeln, Erbsen, Möhren und Kohlrabi)   	Veganes Chop Suey mit Frühlingzwiebeln, Asiagemüse und Karotten BIO-Reis  [SO]
<b>Vegan+glutenfrei</b>		Kartoffel-Spinat-Plätzchen mit Senfsoße glutenfreie Nudeln  [SE / 12]			
<b>Lieblingsmenü</b>	Tortellini mit Spinat-Käsefüllung mit Tomatensoße  [GG, ML, WZ]	Tortellini mit Spinat-Käsefüllung mit Tomatensoße  [GG, ML, WZ]	Tortellini mit Spinat-Käsefüllung mit Tomatensoße  [GG, ML, WZ]	Tortellini mit Spinat-Käsefüllung mit Tomatensoße  [GG, ML, WZ]	Tortellini mit Spinat-Käsefüllung mit Tomatensoße  [GG, ML, WZ]
<b>Dessert 1 (DGE)</b>	Ananas-Kokos-Joghurt  [ML]	Frischobst 	Frischobst  	Orangen-Vanille-Creme 	Frischobst 
<b>Dessert 2</b>	Frischobst  	Donut  [GG, ML, SO, WZ]	Milchreis mit Zimt und Zucker  [ML / 12]	Frischobst  	Schoko-Nuss-Quark  [HN, ML, SF, SO]

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