



















Speiseplan vom 26.05.2025 bis 30.05.2025 KW 22

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 3		Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) mit 1 Mettendchen  [SE, SL / 1, 2]			
Menü 3 (Alternativbeilage)					
Veganes Menü	BIO-Spirellis mit Tomatensoße  [GG, WZ]	Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch)  [SE, SL]	vegane Kartoffel-Lauch-Hack Auflauf (mit BIO-Kartoffeln und BIO-Soja)  [SO / 12]	/	Frisches Wokgemüse in Kokossoße (Möhren, Zucchini, Chinakohl und Sprossen) BIO-Reis 
Vegan+glutenfrei	glutenfreie Nudeln mit Tomatensoße 				
Lieblingsmenü		Reibplätzchen mit Apfelmus  [EI, GG, WZ / 2]	Reibplätzchen mit Apfelmus  [EI, GG, WZ / 2]		
Dessert 1 (DGE)	Beerenquark  [ML]	Frischobst  [ML / 2]	Erdbeer-Rhabarber-Kompott  [12]		Aprikosenjoghurtspeise 
Dessert 2	Frischobst  [ML]	Westf. Pumpenickel-Speise (Sahnepudding mit Schokolade u. Pumpenickel) [GE, GG, ML, RO / 12]	Frischobst  [12]		Frischobst  [ML / 2]

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 26.05.2025 bis 30.05.2025 KW 22

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise 1 (DGE)	Herzhafter Möhrensalat in Kräuter-Senf-Dressing  [SE / 2, 4] 	Rohkost 	Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke) mit Essig-Öl-Dressing  [SE, SU / 2, 13] 		Rohkost 
Vorspeise 2	Rohkost 	Gemischte Blattsalate mit Joghurt-Basilikumdressing  [ML] Brötchen  [GE, GG, RO, WZ] 	Rohkost 		Kichererbsensalat (mit Gurke, Möhre und BIO-Bulgur) in Essig-Öl-Dressing  [GG, SE, WZ / 2, 4]
Vorspeise 3					
DGE-Menü	Hähnchen-Gemüsepfanne (Möhren, Erbsen, Mais und Weißkohl) mit Geflügelbruststreifen BIO-Spirellis  [GG, ML, WZ]	Erseneintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch)  [SE, SL] 	Fischfrikadelle (MSC-Seelachs) mit Senfsoße BIO-Kartoffeln  [FI, GG, ML, SE, WZ] 		BIO-Spirellis mit Tomaten-Basilikum-Soße  [GG, WZ]
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	Köttbular (Rinderhackbällchen) mit Preiselbeer-Rahmsoße BIO-Kartoffeln  [ML] 	Tortellini al forno (Nudeln mit Ricotta-Füllung, Putenstreifen, Tomaten, Paprika) mit Käse überbacken  [GG, ML, WZ]	Gyrostopf mit Hähnchenbruststreifen, Zucchini und Paprika BIO-Reis 		Tortellinisalat mit Thunfisch, Mais und Paprika Gemüsebagel (warm)  [DI, EI, FI, GG, ML, SE, SL, WZ]
Menü 1 (Alternativbeilage)			Gyrostopf mit Hähnchenbruststreifen, Zucchini und Paprika BIO-Kartoffeln 		
Menü 2 (vegetarisch)	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Preiselbeer-Rahmsoße BIO-Kartoffeln  [GG, HF, HN, ML, SF, WZ]	Tortellini al forno (Nudeln mit Käse-Spinat-Füllung, Tomaten, Paprika) mit Käse überbacken  [GG, ML, WZ]	BIO-Pasta veg. Bolognesesoße (mit BIO-Weizen)  [GG, SL, 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, 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