

KW 25

Speiseplan vom 16.06.2025 bis 20.06.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise 1 (DGE)	Rohkost 	Rohkost 	Herzhafter Möhrensalat in Kräuter-Senf-Dressing 		Bunter Krautsalat (grüne Paprika, Möhre)
Vorspeise 2	Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing [SE / 2, 4]	BIO-Möhrengemüse 	[SE / 2, 4] Rohkost 		[SU / 2] Rohkost
Vorspeise 3		Brötchen 			
DGE-Menü	Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße BIO-Reis [ML]	BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe 	Rigatoni-Spinat-Auflauf mit Lachswürfeln 		Chili sin Carne (mit roten Bohnen, Mais und Paprika) BIO-Reis
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	Moussaka (Auflauf mit Kartoffeln, Rinderhack, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln) [ML / 12]	Frikadelle (mit Rinderhack u. Brokkoli) mit Pfefferrahmsoße BIO-Kartoffeln [EI, GG, ML, SE, WZ]	Kalbsgeschnetzeltes in heller Soße BIO-Kartoffeln [ML]		
Menü 1 (Alternativbeilage)			Kalbsgeschnetzeltes in heller Soße Kartoffelklöße [ML]		
Menü 2 (vegetarisch)	veg. Moussaka (Auflauf mit Kartoffeln, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln) [ML / 12]		Gefüllte Paprika (mit Zwiebeln, Möhre, Weizen, Mais und geriebenem Gouda) mit Kräutersoße BIO-Reis [EI, GG, ML, SL, WZ]		Pasta della casa (mit Erbsen, Tomaten und Käse) [GG, ML, 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

Speiseplan vom 16.06.2025 bis 20.06.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 3		BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe mit Rinderhack 			Chili con Carne (mit Rinderhack, roten Bohnen und Paprika) BIO-Reis 
Menü 3 (Alternativbeilage)					
Veganes Menü	BIO-Spirellis mit Tomatensoße  [GG, WZ]	BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe 	Quinoa-Gemüse-Pfanne (mit BIO-Quinoa, Blattspinat, Tomaten und Möhren) 		Chili sin Carne (mit roten Bohnen, Mais und Paprika) BIO-Reis 
Vegan+glutenfrei	glutenfreie Nudeln mit Tomatensoße 				
Lieblingsmenü		2 Pfannkuchen mit Apfelmus 	2 Pfannkuchen mit Apfelmus 		
Dessert 1 (DGE)	Frischobst 	[EI, GG, ML, WZ / 2] Orangen-Vanille-Creme 	[EI, GG, ML, WZ / 2] Frischkornbrot mit Früchten (mit BIO-Weizen, Äpfeln, Bananen und Trauben)		Frischobst 
Dessert 2	Exotische Quarkspeise (mit Bananen, Ananas und Kokosraspeln)  [ML / 2]	[ML] Frischobst 	[GG, ML, WZ] Frischobst 		Limetten-Joghurt-Creme  [ML]

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