



# Stattküche GmbH

Speiseplan 25.09. – 29.09.2023

Lernzentrum Horstmar

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Rohkost <sup>B</sup> Veg. Westempfanne <sup>7</sup> (mit Mais, Paprika, Kidneybohnen) Naturreis Aprikosenjoghurtspeise <sup>ML</sup>		Rohkost <sup>B</sup> Tex. Hackfleischsoße <sup>7</sup> mit Bohnen, Mais und Paprika Naturreis Aprikosenjoghurtspeise <sup>ML</sup>			
Dienstag	Rahmspinat <sup>ML</sup> Seelachsfilet (paniert) <sup>FLWZ</sup> mit <b>BIO</b> -Kartoffeln	 			Rahmspinat <sup>ML</sup> Eieromlett <sup>EL, ML</sup> (aus <b>BIO</b> -Ei) <b>BIO</b> -Kartoffeln	
Mittwoch	Brötchen <sup>RO, WZ</sup> Erbseneintopf <sup>GE, SL</sup> ( <b>BIO</b> -Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Lauch, Sellerie <b>DGE</b> : vegetarisch <b>B2</b> : mit Mettendchen <sup>1, 2</sup> <b>DGE</b> : Frischobst <sup>O</sup> <b>B2</b> : Zitronenkuchen <sup>12, EL, WZ</sup>	 	Bunte Blattsalate (Lollo, Eichblatt, Feldsalat) mit Joghurt- Basilikumdressing <sup>2, ML, SE</sup> Westfälischer Pfefferpotthast <sup>WZ</sup> (Rindergulasch mit Zwiebeln und Möhren) <b>BIO</b> -Kartoffeln Zitronenkuchen <sup>12, EL, WZ</sup>			
Donnerstag	Leipziger Allerlei <sup>12</sup> Erbsen, Möhren, Spargel Blumenkohl-Käse-Bratling <sup>EL, ML, WZ</sup> mit Petersiliensauce <sup>ML</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln Erdbeerquark <sup>ML</sup>		Leipziger Allerlei <sup>12</sup> Erbsen, Möhren, Spargel Schweinebraten mit Kräuterkruste <sup>SE, WZ</sup> und Petersiliensauce <sup>ML</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln Erdbeerquark <sup>ML</sup>			

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

	<p>Die grün hinterlegten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.</p>	<p>DE-ÖKO-006</p>
--	--	-------------------

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, F = Fisch, EN = Erdnuss, 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

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen vorbehalten