

## Montag, 03.02.2025

DGE-Menü

Seelachsfilet (paniert) (GG, WZ, FI)  

mit Rahmspinat (ML) 

Menü 2 (vegetarisch)

BIO-Kartoffeln  

BIO-Eieromelette (EI, ML)  

mit Rahmspinat (ML) 

BIO-Kartoffeln  

Dessert 2

Frischobst 

## Dienstag, 04.02.2025

Vorspeise 2

Brötchen (GG, WZ, RO) 

DGE-Menü

Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) (SL, SE) 

Dessert 2

Knuspermüliquark (Speisequark mit Müsli und Cornflakes) (GG, WZ, HF, SF, HN, ML, GE)

## Mittwoch, 05.02.2025

Vorspeise 1 (DGE)

Bunte Blattsalate (Lollo Bionda, Eichblatt, Feldsalat) 

Lieblingsmenü

mit Joghurt-Basilikum dressing (ML) 

Tortellini mit Spinat-Käsefüllung (GG, WZ, ML) 

Dessert 2

mit Tomatensoße (KV) 

Frischobst 

## Donnerstag, 06.02.2025

Vorspeise 2

Herzhafter Möhrensalat in Kräuter-Senf-Dressing (SE, 2, 4) 

Veganes Menü

Rote-Linsen-Bratling (SE, 12) 

mit Tomatensoße (KV) 

Dessert 1 (DGE)

BIO-Spirellis (GG, WZ)  

Frischobst 

## Freitag, 07.02.2025

Vorspeise 1 (DGE)

Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) (KV) 

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

mit Balsamicodressing (SU, SE, 12) 

Geflügelrostbratwurst (16) 

mit Braten-Senf-Soße (SE) 

Menü 2 (vegetarisch)

BIO-Kartoffeln  

Grünkern-Sprossen-Bratling (mit BIO-Grünkern) (GG, DI, WZ, HF, ML, EI, SO, SE, SL) 

mit Braten-Senf-Soße (SE) 

### Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, GG = glutenhaltiges Getreide, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, KV = Keine Allergene vorhanden, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RO = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SO = Soja,

WN = Walnüsse, WZ = Weizen,  = vegetarisch,  = vegan,  = lactosefrei,  = glutenfrei

**Änderungen vorbehalten**



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

Die gekennzeichneten 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.

**Bio-Speisen sind nach DE-ÖKO-006 zertifiziert**



# Stattküche GmbH

## Borndalschule

Dessert 2

BIO-Kartoffeln       
Zitronenkuchen (GG, WZ, Ei, 12) 

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DI = Dinkel, Ei = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, GG = glutenhaltiges Getreide, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, KV = Keine Allergene vorhanden, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RO = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SO = Soja, WN = Walnüsse, WZ = Weizen,  = vegetarisch,  = vegan,  = lactosefrei,  = glutenfrei **Änderungen vorbehalten**

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

Die gekennzeichneten 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.

**Bio-Speisen sind nach DE-ÖKO-006 zertifiziert**

