



Stattküche GmbH

Montag, 12.05.2025

Vorspeise 1 (DGE)

DGE-Menü

Rohkost 

Seelachsfilet (paniert) (GG, WZ, FI)   

mit Rahmspinat (ML) 

BIO-Kartoffeln  

Menü 2 (vegetarisch)

BIO-Kräuterrührei (EI, ML)  

mit Rahmspinat (ML) 

BIO-Kartoffeln  

Dessert 2

Frischobst 

Dienstag, 13.05.2025

Vorspeise 3

DGE-Menü

Brötchen (GG, WZ, RO, GE) 

Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 2) 

Menü 3

Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 2) 

Dessert 2

mit Geflügelwürstchen (1, 2, 16)  

Frischobst 

Mittwoch, 14.05.2025

Vorspeise 1 (DGE)

DGE-Menü

Rohkost 

"Arrabiata" - Soße (mit Tomaten, Zucchini, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch) (KV) 

Dessert 2

BIO-Vollkorn-Penne (GG, WZ)  

Götterspeise (mit Gelatine vom Rind) (KV, 12)  

+ Soße mit Vanillegeschmack (ML) 

Donnerstag, 15.05.2025

Vorspeise 2

DGE-Menü

Dessert 1 (DGE)

Rohkost 

Kartoffelpüree-Karotten-Auflauf (ML, 12) 

Frischobst 

Freitag, 16.05.2025

Vorspeise 2

Lieblingsmenü

Dessert 1 (DGE)

Kopfsalat 

mit süßer Joghurttunke (ML) 

2 Pfannkuchen (ML, EI, GG, WZ) 

mit Apfelmus (2) 

Erdbeerquark (ML) 

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 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.

Bio-Speisen sind nach DE-ÖKO-006 zertifiziert

