



Stattküche GmbH

Montag, 19.05.2025

Vorspeise 2

Lieblingsmenü

Dessert 2

Rohkost  

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

mit Tomatensoße (KV)    

Frischobst  

Dienstag, 20.05.2025

Vorspeise 1 (DGE)

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Menü 2 (vegetarisch)

Dessert 2

Rohkost  

BIO-Spirellis (GG, WZ)  

mit Bolognesesoße (Tomatensoße mit Rinderhack) (SL)   

BIO-Spirellis (GG, WZ)  

mit Tomatensoße (KV)    

Donut (GG, WZ, SO, ML)

Mittwoch, 21.05.2025

Vorspeise 1 (DGE)

DGE-Menü

Dessert 2

Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing (SE, ML, 2, 4) 

Asiatisches Rote-Linsen-Ragout mit Kokosmilch (SE, 2)    

Naturreis (KV)    

Milchreis (ML, 12) 

mit Zimt und Zucker (KV)  

Donnerstag, 22.05.2025

Vorspeise 2

Menü 2 (vegetarisch)

Dessert 2

Gemüsesalat (mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais) in leichtem Mayonnaise-Dressing (EI, SE, 2, 4)



Pizza Margherita (ML, GG, WZ, 4) 

Frischobst  

Freitag, 23.05.2025

Vorspeise 1 (DGE)

Vorspeise 2

Menü 2 (Alternativbeilage)

Dessert 2

Eisbergsalat  

mit Honig-Senf-Dressing (SU, SE, 12, 2, 13)   

Rohkost  

Kichererbsenbratling (GG, WZ, EI, ML, SE, HF) 

mit Tomatensoße (KV)    

BIO-Reis (KV)     

Schoko-Nuss-Quark (SF, HN, ML, SO) 

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 = Kriebstiere, 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

