



# Stattküche GmbH

Speiseplan 22.04. – 28.04.2024

Schulzentrum-Gerthe - Bochum

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl <sup>4,12,21,ML,SE,WZ</sup>  Hot Dog <sup>1,2,4,12,16,EL,SE,SL,WZ</sup> (Geflügelwürstchen im Brötchen) Kartoffelwedges  Frischobst <sup>D</sup>		Salatauswahl <sup>4,12,21,ML,SE,WZ</sup>  veg. Hot Dog <sup>1,4,12,21,SE,SL,SD,WZ</sup> (vegane Bratwurst im Brötchen) Kartoffelwedges  Frischobst <sup>D</sup>		Brötchen <sup>RD,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>2,4,7,12,21,ML,SE,WZ</sup>
Mittwoch	BIO-Möhrengemüse <sup>(BIO)</sup>  Frikadelle <sup>EL,SE,WZ</sup> (mit Rinderhack und Brokkoli) mit Pfefferrahmsauce BIO-Kartoffeln <sup>(BIO)</sup>  Frischobst <sup>D</sup>		Brötchen <sup>WZ</sup>  (BIO)-Kartoffel (BIO)-Möhren-Suppe B1: vegetarisch <sup>(BIO)</sup> B2: mit Rinderhack  Frischobst <sup>D</sup>		Brötchen <sup>RD,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>4,12,21,ML,SE,WZ</sup>
Donnerstag	Salatauswahl <sup>4,12,21,ML,SE,WZ</sup>  Rigatoni-Spinat-Auflauf mit Lachswürfeln <sup>FI,ML,WZ</sup>  Frischkornbrot <sup>1,ML,WZ</sup> mit Früchten (mit BIO-Weizen, Äpfeln, Birnen, Apfelsinen und Bananen)		Salatauswahl <sup>4,12,21,ML,SE,WZ</sup>  Gemüselasch (mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch) Kartoffelklöße  Frischkornbrot <sup>1,ML,WZ</sup> mit Früchten (mit BIO-Weizen, Äpfeln, Birnen, Apfelsinen und Bananen)		Brötchen <sup>RD,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>4,12,21,ML,SE,WZ</sup>

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



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.



DE-ÖKO-006

I= Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4= Süßungsmittel, 7= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12= Farbstoffe, 15 = geschwärzt, 16= Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RD = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SD = Soja, WN = Walnüsse, WZ = Weizen, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, D = täglich und saisonal wechselnd

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

Änderungen vorbehalten