












Stattküche GmbH

Speiseplan 06.05. – 10.05.2024

Schulzentrum - Gerthe

	Menü A mit oder ohne Dessert		Menü B mit oder ohne Dessert		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{4,12,EL,ML,SE,WZ} Hähnchenbrustfilet (natur) mit Braten-Senfsoße ^{SE} BIO-Kartoffeln  Zitronenbuttermilch ^{ML}		Salatauswahl ^{4,12,EL,ML,SE,WZ} Grünkern-Sprossen-Bratling ^{01,EL,HF,ML,SE,SL,SD,WZ} mit Braten-Senfsoße ^{SE} BIO-Kartoffeln  Zitronenbuttermilch ^{ML}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ}
Mittwoch	Salatauswahl ^{4,12,EL,ML,SE,WZ} Hühnerfrikasse ^{ML} mit Erbsen, Möhren, Spargel Naturreis DGE: Frischobst ⁰		Salatauswahl ^{4,12,EL,ML,SE,WZ} Eierragout ^{EL,ML,SE} (BIO -Eier, Kohlrabi, Möhren, Erbsen) in Soße BIO-Kartoffeln  Kirschkuchen ^{12,EL,WZ}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{4,12,EL,ML,SE,WZ}
Donnerstag	Christi Himmelfahrt				

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, El = Ei, FI = 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