








Stattküche GmbH

Speiseplan 06.05. – 10.05.2024 Haus der Wespe

	Smart-Eating (DGE)	
Montag	<ul style="list-style-type: none">- Salatbar- Pastabar- Pizzabar- Dessertbar <p>Tagesmenü Gemüseauswahl^P Hähnchenbrustfilet (natur) mit Braten-Senfsoße^{SE} BIO-Kartoffeln^{BIO}</p>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none">- Salatbar- Pastabar- Pizzabar- Dessertbar <p>Tagesmenü Lachs-Möhren-Soße^{R,ML} BIO-Reis^{BIO}</p>	 
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none">- Salatbar- Pastabar- Pizzabar- Dessertbar <p>Tagesmenü Hühnerfrikasse^{ML} mit Erbsen, Möhren und Spargel Naturreis</p>	
Donnerstag	<h3>Christi Himmelfahrt</h3>	
Freitag	<ul style="list-style-type: none">- Salatbar- Pastabar- Pizzabar- Dessertbar <p>Tagesmenü Linsenbratling^{B,HF,SE,WZ} mit Bratensoße^{SE} Kartoffelbrei^{12,ML}</p>	



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

1= 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, 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