



# Stattküche GmbH

## Speiseplan 13.05. – 17.05.2024 Haus der Wespe

	Smart-Eating (DGE)			
Montag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar</li> <li>- Pastabar</li> <li>- Pizzabar</li> <li>- Dessertbar</li> </ul> <p><b>Tagesmenü</b> Mittelmeertopf in Tomaten-Gemüse-Soße (mit Paprika, Zucchini + Bohnen) Naturreis</p>			
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar</li> <li>- Pastabar</li> <li>- Pizzabar</li> <li>- Dessertbar</li> </ul> <p><b>Tagesmenü</b> Gemüseauswahl<sup>12</sup> Hähnchen nuggets<sup>12,16,WZ</sup> mit Currysoße<sup>2,7</sup> Kartoffelwedges</p>			
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar</li> <li>- Pastabar</li> <li>- Pizzabar</li> <li>- Dessertbar</li> </ul> <p><b>Tagesmenü</b> Fischragout<sup>FM,ML</sup> (Seelachs) in heller Soße mit Möhrenstreifen <b>BIO-Kartoffeln</b> </p>	 		
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar</li> <li>- Pastabar</li> <li>- Pizzabar</li> <li>- Dessertbar</li> </ul> <p><b>Tagesmenü</b> Gemüseauswahl<sup>12</sup></p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;">           vegane Bratwurst<sup>SL,SO</sup> mit brauner Soße <b>BIO-Kartoffeln</b> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;">           Nürnberger Geflügelrostbratwürstchen<sup>16</sup> mit brauner Soße <b>BIO-Kartoffeln</b> </td> </tr> </table>	vegane Bratwurst <sup>SL,SO</sup> mit brauner Soße <b>BIO-Kartoffeln</b>	Nürnberger Geflügelrostbratwürstchen <sup>16</sup> mit brauner Soße <b>BIO-Kartoffeln</b>	 
vegane Bratwurst <sup>SL,SO</sup> mit brauner Soße <b>BIO-Kartoffeln</b>	Nürnberger Geflügelrostbratwürstchen <sup>16</sup> mit brauner Soße <b>BIO-Kartoffeln</b>			
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar</li> <li>- Pastabar</li> <li>- Pizzabar</li> <li>- Dessertbar</li> </ul> <p><b>Tagesmenü</b> <b>BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe</b> </p>			

	<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.</p>	 <b>DE-ÖKO-006</b>
--	--	-----------------------

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.**