



Stattküche GmbH

Speiseplan 20.05. – 24.05.2024 Haus der Wespe

	Smart-Eating (DGE)	
Montag	Pfingstmontag	
Dienstag	Pfingstferien	
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none">- Salatbar- Pastabar- Pizzabar- Dessertbar <p>Tagesmenü Geflügelbrustgeschneitztes „Züricher Art“^{ML} (mit Champignons, Zwiebeln) BIO-Reis </p>	
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none">- Salatbar- Pastabar- Pizzabar- Dessertbar <p>Tagesmenü Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf^{ML} (mit BIO-Kartoffeln)</p>	
Freitag	<ul style="list-style-type: none">- Salatbar- Pastabar- Pizzabar- Dessertbar <p>Tagesmenü Gemüse-Minestrone^{2SL} (mit BIO-Kartoffeln, Möhren, Lauch, weißen Bohnen + Zucchini)</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 = Kriebstiere, 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