



# Stattküche GmbH

Speiseplan 03.06. – 07.06.2024

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 style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Mini-Germknödel mit Fruchtfüllung<sup>B,ML,WZ</sup> + Soße mit Vanillegeschmack<sup>ML</sup> (kalt)</p>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar</li> <li>- Pastabar</li> <li>- Pizzabar</li> <li>- Dessertbar</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Hirse-Gemüse-Auflauf<sup>ML</sup> (mit <b>BIO</b>-Hirse, Brokkoli, Blumenkohl, Möhren) mit Käse überbacken</p>	
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar</li> <li>- Pastabar</li> <li>- Pizzabar</li> <li>- Dessertbar</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Fischtopf Kopenhagen<sup>FM,ML</sup> (mit MSC-Seelachs, Möhren und Broccoli) <b>BIO</b>-Kartoffeln<sup>BIO</sup></p>	
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar</li> <li>- Pastabar</li> <li>- Pizzabar</li> <li>- Dessertbar</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Hot Dog<sup>1,2,4,12,16,BE,SE,SL,WZ</sup> (Geflügelwürstchen im Brötchen) Kartoffelwedges</p>	
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar</li> <li>- Pastabar</li> <li>- Pizzabar</li> <li>- Dessertbar</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> <b>BIO</b>-Frühlingsuppe (Kartoffeln, Erbsen, Möhren und Kohlrabi)<sup>BIO</sup> mit <u>oder</u> ohne Rinderhackeinlage</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>	 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