



# Stattküche GmbH

## Speiseplan 10.06. – 14.06.2024

### Haus der Wespe

	<b>Smart-Eating (DGE)</b>	
Montag	<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>2</sup> Fischstäbchen<sup>1,7,WZ</sup> mit Remoulade<sup>4,8,ML,SE</sup> Kartoffelbrei<sup>12,ML</sup></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> Köttbullar (Rinderhackbällchen) in Preiselbeer-Rahmsoße<sup>ML</sup> BIO-Kartoffeln<sup>BIO</sup></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> Erbseneintopf<sup>7E,SL</sup> (BIO-Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Lauch und Sellerie) mit <u>oder</u> ohne Mettendchen<sup>1,2</sup></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> Reibeplätzchen<sup>EWZ</sup> mit Apfelmus<sup>2</sup></p>	
Freitag	<ul style="list-style-type: none"><li>- Salatbar</li><li>- Pastabar</li><li>- Pizzabar</li><li>- Dessertbar</li></ul> <p><b>Tagesmenü</b> Gemüsetopf Teriyaki Style<sup>4,7,SO,WZ</sup> mit Möhren, Paprika, Lauchzwiebeln mit BIO-Tofu Naturreis</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