



Stattküche GmbH

Speiseplan 27.05. – 31.05.2024 Haus der Wespe

	Smart-Eating (DGE)	
Montag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p>Tagesmenü Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“^{4,ML,SE} (mit Zwiebeln, Champignons, Gewürzgurken) Kartoffelklöße</p>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p>Tagesmenü Seelachsfilet (paniert)^{7,WZ} mit Rahmspinat^{ML} BIO-Kartoffeln </p>	
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p>Tagesmenü Linseneintopf^{2,SE,SL} mit BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Lauch, Sellerie mit oder ohne Geflügelwienerei^{1,10,ML,SE,SL}</p>	
Donnerstag	Fronleichnam	
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p>Tagesmenü Gefüllte Zucchini^{ML,SE,SL,WZ} mit Kräuter-Couscous-Füllung (mit BIO-Couscous) mit Schnittlauch-Sahne-Soße^{ML} BIO-Kartoffeln </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, VN = 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.