



Stattküche GmbH

Haus der WeSpE - Speiseplan vom 12.01.2026 bis 16.01.2026

	Tagesgericht Smart-Eating-Bufferet
Montag 12.01.2026	BIO-Erbesen-Möhrengemüse Hähnchennuggets [GG, WZ / 12, 16] mit Barbecuesoße [2] BIO-Reis  
Dienstag 13.01.2026	Pastinaken-Steckrüben-Rösti [GG, HF, WZ, EI] mit Linsengemüse mit Tomate, Zucchini, Paprika und Möhre [SL]  
Mittwoch 14.01.2026	BIO-Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli und Möhren) Fischecke (MSC-Seelachs, paniert) [GG, WZ, FI] mit Kräuter-Knoblauch-Dip [ML] BIO-Kartoffeln  
Donnerstag 15.01.2026	Feine Kartoffelsuppe (mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) [SL / 12] + 1 Geflügelwiener [ML, SL, SE / 1, 16]  
Freitag 16.01.2026	Indisches Gemüsecurry (mit Blumenkohl, Möhren und Erbsen) [ML / 2] BIO-Reis  

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“!

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, GG = glutenhaltiges Getreide, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, KV = Keine Allergene vorhanden, 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,  = vegetarisch,  = lactosefrei,  = glutenfrei
Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



Die gekennzeichneten 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.

Änderungen vorbehalten