



Stattküche GmbH

Haus der WeSpE - Speiseplan vom 19.01.2026 bis 23.01.2026

	Tagesgericht Smart-Eating-Buffet
Montag 19.01.2026	Gemüsebagel [GG, DI, WZ, SL] mit Gemüsedip [ML] Schupfnudeln [GG, WZ, EI] 
Dienstag 20.01.2026	Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) [SL, SU, SE / 2] + 1 Geflügelwiener [ML, SL, SE / 1, 16]  
Mittwoch 21.01.2026	Mischgemüse (Möhren, Brokkoli und Bohnen) [12] Fischnuggets (Seelachs) [GG, WZ, EI, FI, SO, ML / 2] mit feiner Zitronensoße [ML] BIO-Kartoffeln  
Donnerstag 22.01.2026	BIO-Erbсен-Möhrengemüse Hähnchenschnitzel Cordon Bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse [GG, WZ, EI, ML / 1, 2, 16] mit Rahmsoße [ML] Herzoginkartoffeln [ML] 
Freitag 23.01.2026	BIO-Bohnen-Schmor-Gemüse Kichererbsenbratling [GG, WZ, EI, ML, SE, HF] mit Schnittlauchsoße [ML] Naturreis 

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