



Stattküche GmbH

Haus der WeSpE - Speiseplan vom 26.01.2026 bis 30.01.2026

	Tagesgericht Smart-Eating-Bufferet
Montag 26.01.2026	Cevapcici (Rind) ^[GG, WZ, Ei, SE] mit Paprikasoße Ungarische Art ^[SL / 4] BIO-Reis  
Dienstag 27.01.2026	veg. Moussaka (Auflauf mit Kartoffeln, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln) ^[ML / 12]  
Mittwoch 28.01.2026	Hot Dog (Geflügelwürstchen) ^[1, 2, 16] +Gurkenscheiben ^[1, 4, 12] +Röstzwiebeln ^[GG, WZ] +Remoulade ^[Ei, SE / 1] +Ketchup ^[SL] im Brötchen ^[GG, WZ] Kartoffelwedges  
Donnerstag 29.01.2026	Pfannkuchen ^[ML, Ei, GG, WZ] mit Apfelmus ^[2] 
Freitag 30.01.2026	Leipziger Allerlei (Erbsen, Möhren, Spargel) ^[12] Fischstäbchen (MSC-Seelachs) ^[GG, WZ, FI] mit Kräuter-Knoblauch-Dip ^[ML] BIO-Kartoffeln 

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