



Stattküche GmbH

Haus der WeSpE - Speiseplan vom 02.02.2026 bis 06.02.2026

	Tagesgericht Smart-Eating-Bufferet
Montag 02.02.2026	Kartoffel-Frischkäse-Tasche ^[ML] mit Gemüse in heller Rahmsoße (Karotten, Blumenkohl und Broccoli) ^[ML]  
Dienstag 03.02.2026	Rahmspinat ^[ML] Seelachsfilet (paniert) ^[GG, WZ, FI] BIO-Eieromelette ^[EI, ML] Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln) ^[ML / 12]  
Mittwoch 04.02.2026	Erbseneintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) ^[SL, SE] + 1 Geflügelwiener ^[ML, SL, SE / 1, 16]  
Donnerstag 05.02.2026	Tex. Hackfleischsoße (mit Bohnen, Mais und Paprika) BIO-Reis   
Freitag 06.02.2026	Grünkern-Sprossen-Bratling (mit BIO-Grünkern) ^[GG, WZ, HF, ML, EI, SO, SE, SL] mit brauner Senfsoße ^[SE] 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