



Stattküche GmbH

Haus der WeSpE - Speiseplan vom 16.02.2026 bis 20.02.2026

	Tagesgericht Smart-Eating-Buffet
Montag 16.02.2026	
Dienstag 17.02.2026	Mittelmeertopf in Tomaten-Gemüse-Soße (mit Paprika, Zucchini und Bohnen) Naturreis    
Mittwoch 18.02.2026	Mexikogemüse (Kidneybohnen Mais, Möhre, Erbsen, Paprika) [0, 12] Hähnchennuggets [GG, WZ / 12, 16] mit Currysoße [SU / 0, 2] Kartoffelwedges  
Donnerstag 19.02.2026	Hähnchengeschnetzeltes süß-sauer mit Paprika, Ananas und Bambussprossen [GG, WZ, SO] Kroketten [ML] 
Freitag 20.02.2026	BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe     

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