



Stattküche GmbH

Haus der WeSpE - Speiseplan vom 23.02.2026 bis 27.02.2026

	Tagesgericht Smart-Eating-Bufferet
Montag 23.02.2026	Seelachsfilet "Müllerin Art" (mehliert) [GG, WZ, FI, ML] mit Kräuter-Knoblauch-Dip [ML] BIO-Kartoffeln  
Dienstag 24.02.2026	Geflügelbrustgeschnetzeltes Züricher Art (mit Champignons und Zwiebeln) [ML] Naturreis  
Mittwoch 25.02.2026	Krautsalat [SU / 0, 2] Dönerfleisch mit Zwiebeln 1/8 Fladenbrot [GG, WZ, SM] mit Tsatsiki [ML] 
Donnerstag 26.02.2026	Käse-Lauch-Suppe [ML, EI / 12, 1, 0]  
Freitag 27.02.2026	Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf (mit BIO-Kartoffeln) [ML, EI]  

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