



Stattküche GmbH

Haus der WeSpE - Speiseplan vom 16.03.2026 bis 20.03.2026

	Tagesgericht Smart-Eating-Bufferet
Montag 16.03.2026	Kibbeling (MSC-Seelachs) [GG, WZ, FI, ML] mit Kräuter-Knoblauch-Dip [ML] Kartoffelwedges  
Dienstag 17.03.2026	Hähnchen-Curry mit Kichererbsen, Möhren, Mango, Apfel und Lauch [ML / O, 2] BIO-Reis  
Mittwoch 18.03.2026	Erbseneintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] mit 1 Mettendchen [1, 2]   
Donnerstag 19.03.2026	Reibplätzchen [GG, WZ, HF, EI] mit Apfelmus [2]  
Freitag 20.03.2026	Überbackener Tellerrösti mit Wintergemüse (Zwiebeln, Pastinaken, Sellerie, Möhren, Kürbis) [SL, ML] und Käse überbacken [ML]  

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