














Stattküche GmbH

Haus der WeSpE - Speiseplan vom 20.04.2026 bis 24.04.2026

	Tagesgericht Smart-Eating-Bufferet
Montag 20.04.2026	BIO-Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli und Möhren) Blumenkohl-Käse-Bratling [GG, WZ, GE, ML] mit brauner Soße BIO-Kartoffeln
Dienstag 21.04.2026	BIO-Reis mit Lachs-Möhren-Soße [FI, ML]   
Mittwoch 22.04.2026	Hühnerfrikassee (mit Erbsen, Möhren und Spargel) [ML] Naturreis  
Donnerstag 23.04.2026	Hamburger mit Rindfleisch [SE] im Burgerbrötchen [GG, WZ, SM] +Ketchup [SL] +Remoulade [EI, SE / 1] +Gurkenscheiben [1, 4, 12] +Röstzwiebeln [GG, WZ] Kartoffelwedges  
Freitag 24.04.2026	Mini-Germknödel mit Fruchtfüllung [GG, WZ, EI, ML / 4] + Soße mit Vanillegeschmack [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