










Stattküche GmbH

Haus der WeSpE - Speiseplan vom 27.04.2026 bis 01.05.2026

	Tagesgericht Smart-Eating-Bufferet
Montag 27.04.2026	Mittelmeertopf in Tomaten-Gemüse-Soße (mit Paprika, Zucchini und Bohnen) BIO-Reis 
Dienstag 28.04.2026	Mexikogemüse (Kidneybohnen Mais, Möhre, Erbsen, Paprika) ^[0, 12] Hähnchennuggets ^[GG, WZ / 12, 16] mit Currysoße ^[SU / 0, 2] Naturreis 
Mittwoch 29.04.2026	Seelachsfilet (paniert) ^[GG, WZ, FI] mit Remoulade ^[EI, FI, SE, ML / 0, 4] BIO-Kartoffeln 
Donnerstag 30.04.2026	Gemüse-Minestrone (mit Bio-Kartoffeln, Möhren, Lauch, weißen Bohnen und Zucchini) ^[SL / 0, 2] 
Freitag 01.05.2026	

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