














Stattküche GmbH

Haus der WeSpE - Speiseplan vom 04.05.2026 bis 08.05.2026

	Tagesgericht Smart-Eating-Bufferet
Montag 04.05.2026	Zarte Rindfleischstreifen in Pilzrahmsauce [ML, SU / 0, 13] BIO-Kartoffeln  
Dienstag 05.05.2026	Blumenkohlröschen im Backteig [GG, WZ, EI] mit Kräuter-Knoblauch-Dip [ML] BIO-Kartoffeln 
Mittwoch 06.05.2026	BIO-Frühlingsuppe (Kartoffeln, Erbsen, Möhren und Kohlrabi) + 1 Geflügelwiener [1, 2, 16]   
Donnerstag 07.05.2026	BIO-Erbсен-Möhrengemüse Rinderfrikadelle [EI, SE, GG, WZ] mit Senf-Rahmsauce [SE, ML] BIO-Vollkorn-Penne [GG, WZ] 
Freitag 08.05.2026	Rahm-Gemüsetopf (mit Karotten, Champignons, Blumenkohl und Erbsen) [ML / 0, 12] Schmorkartoffeln 

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 Menulinie zertifiziert.

Änderungen vorbehalten