



Stattküche GmbH

Haus der WeSpE - Speiseplan vom 13.07.2026 bis 17.07.2026

	Tagesgericht Smart-Eating-Buffet
Montag 13.07.2026	Fischstäbchen (MSC-Seelachs) [GG, WZ, FI] mit Kräuter-Knoblauch-Dip [ML] BIO-Kartoffeln 
Dienstag 14.07.2026	Gemüse-Frühlingsrolle (gefüllt mit Weißkohl, Mungobohnensprossen, Porree, Möhren, Zwiebeln, Paprika) [GG, WZ, EI, SO] mit Sweet-Chili-Dip [EI, SE, ML / 2] gebratene Gemüsenudeln [GG, WZ, SL, SO] 
Mittwoch 15.07.2026	BIO-Frühlingsuppe (Kartoffeln, Erbsen, Möhren und Kohlrabi)     
Donnerstag 16.07.2026	BIO-Erbsen-Möhrengemüse Rinderfrikadelle [EI, SE, GG, WZ] mit Senfsoße [SE, ML] mit Röstiecken 
Freitag 17.07.2026	Gemüsetopf (mit Karotten, Champignons, Blumenkohl und Erbsen) [ML / 12] Naturreis  

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