



Stattküche GmbH

Haus der WeSpE - Speiseplan vom 06.07.2026 bis 10.07.2026

	Tagesgericht Smart-Eating-Bufferet
Montag 06.07.2026	Geflügelwurstscheiben in Currysoße [16, 2] Kroketten [ML]  
Dienstag 07.07.2026	Kartoffelpüree-Karotten-Auflauf [ML / 12]  
Mittwoch 08.07.2026	Fischnuggets (Seelachs) [GG, WZ, EI, FI, SO, ML / 2] mit Frankfurter grüner Soße (Dip) [ML, EI, SE] BIO-Kartoffeln  
Donnerstag 09.07.2026	Reibplätzchen [GG, WZ, HF, EI] mit Apfelmus [2]  
Freitag 10.07.2026	Gemüse-Minestrone (mit Bio-Kartoffeln, Möhren, Lauch, weißen Bohnen und Zucchini) [SL / 2]    

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, VN = 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