



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

# SPEISEPLAN 24.01. – 28.01.2022

## Lernzentrum Horstmar

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Rohkost <sup>2</sup>  Bulgur-Gemüse-Pfanne <sup>WZ</sup> (mit <b>BIO</b> -Bulgur, Zucchini, Möhren und Zwiebeln) mit Tomatensoße  Frischobst <sup>3</sup>		Rohkost <sup>2</sup>  Hähnchenschnitzel <sup>WZ</sup> (paniert) mit fruchtiger Currysoße <sup>2,ML</sup> (mit Pflirsich und Banane) Kroketten  Frischobst <sup>3</sup>			
Dienstag	<b>BIO</b> -Kaisergemüse <sup>(BIO)</sup> (Möhren, Blumenkohl, Brokkoli)  Dinkel-Brokkoli- Bratling <sup>(EI,DI,HF,ML,SE,WZ)</sup> (mit <b>BIO</b> -Dinkel) mit feiner Orangen-Möhren-Soße <sup>12</sup> Kartoffelgratin <sup>2,ML</sup>  Kirschquark <sup>ML</sup>		Rohkost  <b>BIO</b> -Pasta <sup>WZ</sup> <sup>(BIO)</sup> mit Bolognesesoße <sup>SL</sup> (mit Rinderhack)  Kirschquark <sup>ML</sup>			
Mittwoch	Eisbergsalat mit Thousand- Island-Dressing <sup>2,7,EI,SE</sup>  Gemüsetopf "Beef Teriyaki Style" <sup>17,30,WZ</sup> (Möhren, Paprika und Frühlingzwiebeln) mit feinen Rindfleischstreifen <b>BIO</b> -Reis <sup>(BIO)</sup>  Frischobst <sup>3</sup>				Eisbergsalat mit Thousand-Island- Dressing <sup>2,7,EI,SE</sup>  Kartoffel-Spinat- Plätzchen <sup>12,EI</sup> mit Kressesoße <sup>ML</sup> ( <b>BIO</b> -Kresse) <b>BIO</b> -Reis <sup>(BIO)</sup>  Frischobst <sup>3</sup>	
Donnerstag	Rohkost <sup>2</sup>  Fischragout <sup>4,ML</sup> (Seelachs) (in heller Soße mit Möhrenstreifen), mit Bandnudeln <sup>WZ</sup>  Tessiner Apfelspeise <sup>12,ML</sup> (Apfel-Quark-Speise)	 			Rohkost <sup>2</sup>  <b>B1</b> : Pizza „Margherita“ <sup>4,ML,WZ</sup> <b>B2</b> : Pizza „Salamì“ <sup>14,1,2,ML,WZ</sup> (mit Truthahnsalami)  Tessiner Apfelspeise <sup>12,ML</sup> (Apfel-Quark-Speise)	 

## Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



Die grün hinterlegten 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.



DE-ÖKO-012

1= Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4= Süßungsmittel, 7= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12= Farbstoffe, 15 = geschwärzt, 16= Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, 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

**Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.**

Änderungen vorbehalten