











# Stattküche GmbH

Speiseplan 20.05. – 24.05.2024

Lernzentrum Horstmar

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Pfingstmontag					
Dienstag	Pfingstferien					
Mittwoch	Rohkost <sup>R</sup> Mittelmeer-Gemüse-Auflauf <sup>ML,SO</sup> mit <b>BIO</b> -Reis, <b>BIO</b> -Tofu, Aubergine, Zucchini, Tomaten, Käse Mandarinenjoghurtspeise <sup>ML</sup>		Rohkost <sup>R</sup> Geflügelbrustgeschnetzeltes „Züricher Art“ <sup>ML</sup> (mit Champignons, Zwiebeln) <b>BIO</b> -Reis  Mandarinenjoghurtspeise <sup>ML</sup>			
Donnerstag	Rohkost <sup>R</sup> Geflügelwurstscheiben in Currysoße <sup>2,7,16</sup> Naturreis Frischobst <sup>O</sup>				Rohkost <sup>R</sup> Gemüseglasch (mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch) <b>BIO</b> -Kartoffeln  Frischobst <sup>O</sup>	

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

	<p>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.</p>	 DE-ÖKO-006
---	--	---

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