



Stattküche GmbH

Lernzentrum Horstmar - Speiseplan vom 07.09.2026 bis 11.09.2026

	Menü A	Menü B1	Menü B2
Montag 07.09.2026	Rohkost Hähnchengeschnetzeltes süß-sauer mit Paprika, Ananas und Bambussprossen [GG, WZ, SO] Naturreis Frischobst   	Rohkost Blumenkohl-Käse-Bratling [GG, WZ, GE, ML] mit brauner Soße BIO-Kartoffeln Frischobst	
Dienstag 08.09.2026	Bunter Möhrensalat mit Mais, Paprika und Radieschen in Essig-Öl-Dressing [SE / 2, 4] Bio-Tagliatelle [GG, WZ] mit Lachs-Möhren-Soße [FI, ML] Zitronenbuttermilch [ML]   	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) Zitronenbuttermilch [ML]	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) + 1 Geflügelwienener [1, 2, 16] Zitronenbuttermilch [ML] 
Mittwoch 09.09.2026	Gemüsesalat (mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais) in leichtem Mayonnaise-Dressing [EI, SE / 2, 4] Indisches Butter Chicken (mit Hähnchenfilet, Tomaten und Zwiebeln) [ML / 12] BIO-Reis Kirschkuchen [GG, WZ, EI / 12] 	Gemüsesalat (mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais) in leichtem Mayonnaise-Dressing [EI, SE / 2, 4] Kartoffel-Spinat-Tortilla [EI] mit Kräuter-Knoblauch-Dip [ML] Kirschkuchen [GG, WZ, EI / 12] 	
Donnerstag 10.09.2026	Rohkost Hamburger mit Rindfleisch [SE] im Burgerbrötchen [GG, WZ, SM] +Ketchup [7] +Remoulade [EI, SE / 1] +Gurkenscheiben [1, 4, 12] +Röstzwiebeln [GG, WZ] Kartoffelwedges Blaubeerenjoghurtspeise [ML] 	Rohkost veg. Hamburger (Falafel) [GG, WZ] im Burgerbrötchen [GG, WZ, SM] +Ketchup [7] +Remoulade [EI, SE / 1] +Gurkenscheiben [1, 4, 12] +Röstzwiebeln [GG, WZ] Kartoffelwedges Blaubeerenjoghurtspeise [ML] 	

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