



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN KDG Wesel BEISPIEL

	DGE-Menü		Menü A		Menü B			
Montag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p>Tagesmenü Gemüseauswahl¹²</p> <table border="0"> <tr> <td>Gemüse-Köttbular¹ (Schwedische Hackbällchen) in Preiselbeer-Rahmsoße^{ML} BIO-Kartoffeln</td> <td>Köttbular (Schwedische Rinderhackbällchen) in Preiselbeer-Rahmsoße^{ML} BIO-Kartoffeln </td> </tr> </table>	Gemüse-Köttbular ¹ (Schwedische Hackbällchen) in Preiselbeer-Rahmsoße ^{ML} BIO-Kartoffeln	Köttbular (Schwedische Rinderhackbällchen) in Preiselbeer-Rahmsoße ^{ML} BIO-Kartoffeln	 				
Gemüse-Köttbular ¹ (Schwedische Hackbällchen) in Preiselbeer-Rahmsoße ^{ML} BIO-Kartoffeln	Köttbular (Schwedische Rinderhackbällchen) in Preiselbeer-Rahmsoße ^{ML} BIO-Kartoffeln							
Dienstag	<p>Chinakohlsalat mit Paprikastreifen in Essig-Öl-Dressing^{2,4,5E}</p> <p>Blumenkohl und Möhrenwürfel in holländischer Rahmsoße^{ML} mit Geflügelschinkenstreifen^{1,2,16} BIO-Reis </p> <p>Ananas-Kokos-Joghurt^{ML}</p>				<p>Chinakohlsalat mit Paprikastreifen in Essig-Öl-Dressing^{2,4,5E}</p> <p>Hirse-Gemüse-Auflauf¹ (mit BIO-Hirse, Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, mit Käse überbacken)</p> <p>Ananas-Kokos-Joghurt^{ML}</p>			
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p>Tagesmenü Fischrikadelle^{1,ML,SE,WZ} mit Senfsoße^{SE,ML} BIO-Kartoffeln </p>	 						
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p>Tagesmenü Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“^{1,16,ML,WZ} (gefüllt mit Putenschinken und Käse) mit Currysoße^{2,7} Röstitaler</p>							
Freitag	<p>Brötchen^{WZ}</p> <p>Westfälischer Schnippelbohne Eintopf^{2,5E} mit BIO-Kartoffeln, Möhren und grünen Bohnen mit Rinderhackeinlage</p> <p>Schokoladenkuchen^{12,B,WZ}</p>				<p>Rohkost¹</p> <p>Bulgur-Gemüse-Pfanne^{WZ} (mit BIO-Bulgur, Zucchini, Möhren + Zwiebeln in Tomatensoße)</p> <p>Schokoladenkuchen^{12,B,WZ}</p>			

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-006

1= Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4= Süßungsmittel, 7= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12= Farbstoffe, 15 = geschwärzt, 16= Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, F = 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