







Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN vom 25.06. – 29.06.2018

Sonderessen gluten-/laktosefrei

Montag	Eisbergsalat ^{5,8,Sn,Sw} mit Möhre und Apfel Hähnchenschnitzel (natur) mit prov. Soße (mit Zucchini, Möhren und Tomaten) Kartoffeln Frischobst ⁰	
Dienstag	Koreanischer Gurkensalat ^{8,Se,Sj,Sn} (mit Gurken, Sesam und Sojasoße) Putengulasch ^{5,,N1,Sw} mit Aprikosen und Mandeln Naturreis Frischobst ⁰	
Mittwoch	Serbischer Krautsalat ^{8,Sn,Sw} (mit Weißkohl, Paprika und Möhre) Köttbular (Hackbällchen) mit Soße BIO -Kartoffeln Frischobst ⁰	
Donnerstag	laktosefrei: 1 Brötchen ^{G1,G2} glutenfrei: Rohkost ^R Borschtsch ^{5,8,S,Sw} (Eintopf mit Weißkohl, Porree, Möhren, Sellerie, Rote Beete und Kartoffeln) laktosefrei: Laktosefreier Joghurt glutenfrei: Knusperquark ^{5,M,N1,N2,N3,N4} mit Honig, Nüssen und Äpfeln	
Freitag	Rohkost ^R Bigos ⁵ (Gulasch mit Geflügel, Weißkohl, und Sauerkraut) Reis Frischobst ⁰	



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

vollw = vollwertig, 2= Farbstoffe, 3= Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7= Phosphat, 8= Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch, G = Glutenhaltiges Getreide, G1= Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Grünkern, G5 = Hafer, G6 = Dinkel, K = Krebstiere, M = Milch/Laktose, N = Schalenfrüchte, N1 = Mandeln, N2 = Haselnüsse, N3 = Walnüsse, N4 = Cashewnüsse, S = Sellerie, Se = Sesam, Sj = Soja, Sn = Senf, Sw= geschwefelt, 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.

Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-
012

Änderungen vorbehalten