



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN vom 26.02. – 02.03.2018


Sonderessen gluten-/laktosefrei

Montag	<p>Erbesen-Möhren-Gemüse²</p> <p>Hähnchenbrust (natur) mit Thymiansoße</p> <p>BIO-Kartoffeln</p> <p>Frischobst⁰</p>	
Dienstag	<p>Rohkost^R</p> <p>Köttbullar^{8, Ei, Sn} (schwedische Rinderhackbällchen) in Soße</p> <p>BIO-Kartoffeln</p> <p>Frischobst⁰</p>	
Mittwoch	<p>Konfettisalat^{8, Sn} (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhren und Radieschen)</p> <p>Kartoffelpfanne „Jäger Art“ (mit Champignons und Zwiebeln)</p> <p>laktosefrei: Laktosefreier Joghurt</p> <p>glutenfrei:</p> <p>Mandarinenjoghurtspeise^M</p>	
Donnerstag	<p>laktosefrei: 1 Brötchen^{G1}</p> <p>glutenfrei: Rohkost^R</p> <p>Kartoffel-Möhren-Suppe (mit BIO-Kartoffeln)</p> <p>mit Rinderhack</p> <p>Frischobst⁰</p>	



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Freitag	Mischsalat ^{8,Sn} (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) 3 Reibeplätzchen ^{Ei} mit Apfelmus ⁵ laktosefrei: Laktosefreier Joghurt glutenfrei: Schokoladenpudding ^M	
---------	---	---

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“

Änderungen vorbehalten



Bio-zertifiziert durch DE-
ÖKO-012




Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN vom 05.03. – 09.03.2018


Sonderessen gluten-/laktosefrei

Montag	Buttermöhren ² Hähnchenbrust (natur) mit fruchtiger Currysoße (mit Pfirsich und Banane) Reis Frischobst ⁰	
Dienstag	Rohkost ^R Kartoffelpfanne mit frischem Gemüse Laktosefreier Joghurt	
Mittwoch	Eisbergsalat mit Kräuter dressing ^{8,Sn} Gemüsetopf „Beef Teriyaki Style“ ^{8,Sj} (Möhren, Paprika, und Frühlingszwiebeln) mit feinen Rindfleischstreifen Naturreis Frischobst ⁰	
Donnerst ag	Rohkost ^R Blumenkohl-Möhren-Curry (Gemüsecurry mit Blumenkohl, Zucchini und Kichererbsen) BIO-Kartoffeln laktosefrei: Laktosefreier Joghurt	



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

	glutenfrei: Quark mit Vanillegeschmack ^{2,M} und Schokoraspeln ^M	
Freitag	Erbsengemüse ² Putenbraten mit Braten-Senf-Soße ^{8,Sn} Schmorkartoffeln laktosefrei: Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) glutenfrei: Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}	

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“

Änderungen vorbehalten



Bio-zertifiziert durch DE-
ÖKO-012



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN vom 12.03. – 16.03.2018


Sonderessen gluten-/laktosefrei

Montag	<p>Knackiger Eisbergsalat mit Kräuter dressing^{8,Sn}</p> <p>Gemüsegulasch mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch</p> <p>Reis</p> <p>Frischobst⁰</p>	
Dienstag	<p>Rohkost^R</p> <p>Geflügelbrustgeschneitztes mit frischen Champignons und Petersilie</p> <p>Naturreis</p> <p>Laktosefreier Joghurt</p>	
Mittwoch	<p>laktosefrei: Kräuterbrot^{G1} glutenfrei: Rohkost^R</p> <p>Frühlingsuppe (BIO-Kartoffeln, Erbsen, Möhren und Kohlrabi) mit Rinderhackeinlage</p> <p>Frischobst⁰</p>	
Donnerstag	<p>Spitzkohl-Möhren-Salat^{8,Sn}</p> <p>Rinderhackbällchen^{8,Ei,Sn} in Spargel-Kräuter-Soße</p> <p>BIO-Kartoffeln</p> <p>Frischobst⁰</p>	



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Freitag	Mischsalat ^{8,Sn} (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc) Schmorkartoffeln mit Paprika, Zwiebeln und Möhren Frischobst ⁰	
---------	---	---

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“

Änderungen vorbehalten



Bio-zertifiziert durch DE-
ÖKO-012