





# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## SPEISEPLAN vom 21.05. – 25.05.2018

### Sonderessen gluten-/laktosefrei

Montag	<h1>Pfingstmontag</h1>	
Dienstag	<p>Erbsen-Möhren-Gemüse<sup>2</sup></p> <p>Hähnchenbrust (natur) mit Bärlauch-Pest-Soße Reis</p> <p>Frischobst<sup>0</sup></p>	
Mittwoch	<p>Konfettisalat<sup>8,Sn</sup> (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhren und Radischen)</p> <p>Gekochtes Ei mit Senfsoße<sup>8,Sn</sup> BIO-Kartoffeln</p> <p><b>laktosefrei:</b> Laktosefreier Joghurt <b>glutenfrei:</b> Mandarinenjoghurtspeise<sup>M</sup></p>	
Donnerstag	<p><b>laktosefrei:</b> 1 Brötchen<sup>G1</sup> <b>glutenfrei:</b> Rohkost<sup>R</sup></p> <p>Kartoffel-Möhren-Suppe (mit BIO-Kartoffeln)</p> <p>Frischobst<sup>0</sup></p>	
Freitag	<p>Mischsalat<sup>8,Sn</sup> (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.)</p> <p>3 Reibplätzchen<sup>Ei</sup> mit Apfelmus<sup>5</sup></p> <p><b>laktosefrei:</b> Laktosefreier Joghurt <b>glutenfrei:</b> Schokoladenpudding<sup>M</sup></p>	

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, 0 = täglich und saisonal wechselnd

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



Stattküche  
Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Wir wünschen Ihnen  
„Guten Appetit“

Änderungen vorbehalten



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-  
012



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## SPEISEPLAN vom 28.05. – 01.06.2018

### Sonderessen gluten-/laktosefrei

Montag	Buttermöhren <sup>2</sup>  Hähnchenbrust mit fruchtiger Currysoße (Pfirsich und Banane) Reis  Frischobst <sup>0</sup>	
Dienstag	Rohkost <sup>R</sup>  Reispfanne mit Geflügelstreifen und Gemüse  Frischobst <sup>0</sup>	
Mittwoch	<b>laktosefrei:</b> 1 Brötchen <sup>G1</sup> <b>glutenfrei:</b> Rohkost <sup>R</sup>  Linseneintopf <sup>8,S,Sn</sup> (mit BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie und Lauch) mit Geflügelwürstchen <sup>3,5,7</sup>  Frischobst <sup>0</sup>	
Donnerstag	<b>Fronleichnam</b>	
Freitag	Rohkost <sup>R</sup>  Kartoffelpfanne mit Möhre und Blumenkohl  <b>laktosefrei:</b> Götterspeise <sup>2</sup> (mit Gelatine vom Rind) <b>glutenfrei:</b> Götterspeise <sup>2</sup> (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack <sup>2,M</sup>	

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.



Stattküche  
Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Wir wünschen Ihnen  
„Guten Appetit“

Änderungen vorbehalten



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-  
012



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## SPEISEPLAN vom 04.06. – 08.06.2018

### Sonderessen gluten-/laktosefrei

Montag	Mex. Gurkensalat <sup>8,Sn</sup> (mit Gurken Kidneybohnen, Mais und Schnittlauch)  Gemüseulasch mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch Naturreis  Frischobst <sup>D</sup>	
Dienstag	<b>laktosefrei:</b> 1 Brötchen <sup>G1</sup> <b>glutenfrei:</b> Rohkost <sup>R</sup>  Bauernsuppe <sup>S</sup> (mit BIO-Kartoffeln, Möhren, Zucchini, Sellerie und Lauch) mit Geflügelwürstchen <sup>3,5,7</sup>  <b>laktosefrei:</b> Laktosefreier Joghurt <b>glutenfrei:</b> Erdbeerquark <sup>M</sup>	
Mittwoch	Gemüsesalat <sup>2,8,Ei,G1,Sn</sup> (mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais)  Geflügelgeschnetzeltes „Westfälisch“ <sup>8,Sn</sup> mit Spitzkohl und Möhren BIO-Kartoffeln  Frischobst <sup>D</sup>	
Donnerstag	Bunter Krautsalat <sup>8,Sn</sup> mit grüner Paprika und Möhre  Reispfanne mit frischem Gemüse  <b>laktosefrei:</b> Laktosefreier Joghurt <b>glutenfrei:</b> Bananenquark <sup>M</sup>	
Freitag	Mischsalat <sup>8,Sn</sup> (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.)  Quinoa-Gemüse-Pfanne <sup>2,Ei</sup> (mit Quinoa, Blattspinat, Tomaten und Möhren)  Rote Grütze	

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 = Kriebstiere, M = Milch/Laktose, N = Schalenfrüchte, N1 = Mandeln, N2 = Haselnüsse, N3 = Walnüsse, N4 = Cashewnüsse,



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

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