



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## Speiseplan vom 21.01. – 25.01.2019 Marga-Spiegel-Sekundarschule Werne

Smart-Eating (DGE)		
Montag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup></li> <li>- Pastabar<sup>2,Ei,G1,M,S</sup></li> <li>- Pizzabar<sup>2,3,5,7,G1,M</sup></li> <li>- Dessertbar<sup>E,G1,M,N1,N2</sup></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Gemüseauswahl<sup>l</sup> Grünkern-Sprossen-Bratling<sup>B,Ei,G1,G4,G5,M,S,Sj,Sn</sup> (aus <b>BIO</b>-Grünkern) mit Thymiansoße<sup>G1,M</sup> Schmorkartoffeln</p>	
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup></li> <li>- Pastabar<sup>2,Ei,G1,M,S</sup></li> <li>- Pizzabar<sup>2,3,5,7,G1,M</sup></li> <li>- Dessertbar<sup>E,G1,M,N1,N2</sup></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Gemüseauswahl<sup>l</sup> Seelachsfilet (paniert)<sup>B,F,G1,M</sup> mit Senfsoße<sup>B,G1,M,Sn</sup> <b>BIO</b>-Kartoffeln<sup>(BIO)</sup></p>	
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup></li> <li>- Pastabar<sup>2,Ei,G1,M,S</sup></li> <li>- Pizzabar<sup>2,3,5,7,G1,M</sup></li> <li>- Dessertbar<sup>E,G1,M,N1,N2</sup></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Gemüseauswahl<sup>l</sup> Putenroulade<sup>B,G1,S,Sn</sup> mit Gemüsefüllung (Möhre, Sellerie, Porree) mit Soße<sup>B,G1,Sn</sup> Naturreis</p>	

vollw = vollwertig, 2= Farbstoffe, 3= Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7= Phosphat, 8= Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch (nahezu grätenfrei), 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

Die Kennzeichnung der Nudelbar, der Salatbar, der Dessertbar und der Pizzabar hängen in der Schulmensa aus.

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



DGE-zertifizierte  
Menülinie

Wir wünschen Ihnen  
„Guten Appetit“

Änderungen vorbehalten



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-012



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## Speiseplan vom 28.01. - 01.02.2019 Marga-Spiegel-Sekundarschule Werne

	Smart-Eating (DGE)	
Montag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup></li> <li>- Pastabar<sup>2,Ei,G1,M,S</sup></li> <li>- Pizzabar<sup>2,3,5,7,G1,M</sup></li> <li>- Dessertbar<sup>E,G1,M,N1,N2</sup></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Hähnchenschnitzel<sup>21</sup> (paniert) mit fruchtiger Currysoße<sup>G1,M</sup> mit (Pflirsich und Banane) Krokette<sup>Ei,G1</sup></p>	
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup></li> <li>- Pastabar<sup>2,Ei,G1,M,S</sup></li> <li>- Pizzabar<sup>2,3,5,7,G1,M</sup></li> <li>- Dessertbar<sup>E,G1,M,N1,N2</sup></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Gulasch "Beef-Teriyaki-Style"<sup>18,G1,S</sup> (Möhren, Paprika und Frühlingszwiebeln) mit feinen Rindfleischstreifen Reis</p>	
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup></li> <li>- Pastabar<sup>2,Ei,G1,M,S</sup></li> <li>- Pizzabar<sup>2,3,5,7,G1,M</sup></li> <li>- Dessertbar<sup>E,G1,M,N1,N2</sup></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Fischragout<sup>51,M</sup> (Seelachs) (mit heller Soße und Möhrenstreifen) mit Naturreis</p>	

vollw = vollwertig, 2= Farbstoffe, 3= Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7= Phosphat, 8= Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch (nahezu grätenfrei), G = Glutenthaltiges 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

Die Kennzeichnung der Nudelbar, der Salatbar, der Dessertbar und der Pizzabar hängen in der Schulmensa aus.

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



DGE-zertifizierte  
Menülinie

Wir wünschen Ihnen  
„Guten Appetit“

Änderungen vorbehalten



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-012



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## Speiseplan vom 04.02. – 08.02.2019 Marga-Spiegel-Sekundarschule Werne

	Smart-Eating (DGE)	
Montag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,EG1,M,Sn</sup></li> <li>- Pastabar<sup>2,EG1,M,S</sup></li> <li>- Pizzabar<sup>2,3,5,7,G1,M</sup></li> <li>- Dessertbar<sup>EG1,M,N1,N2</sup></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Gemüsegulasch<sup>G1,M</sup> mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch Naturreis</p>	
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,EG1,M,Sn</sup></li> <li>- Pastabar<sup>2,EG1,M,S</sup></li> <li>- Pizzabar<sup>2,3,5,7,G1,M</sup></li> <li>- Dessertbar<sup>EG1,M,N1,N2</sup></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Geflügelgeschnetzeltes „Westfälisch“<sup>KG,G1,Sn</sup> mit Spitzkohl und Möhren <b>BIO-Kartoffeln</b><sup>BIO</sup></p>	
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,EG1,M,Sn</sup></li> <li>- Pastabar<sup>2,EG1,M,S</sup></li> <li>- Pizzabar<sup>2,3,5,7,G1,M</sup></li> <li>- Dessertbar<sup>EG1,M,N1,N2</sup></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Struven<sup>EG1,M</sup> (Hefe-Pfannkuchen) mit Zimt und Zucker</p>	

vollw = vollwertig, 2= Farbstoffe, 3= Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7= Phosphat, 8= Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch (nahezu grätenfrei), 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

Die Kennzeichnung der Nudelbar, der Salatbar, der Dessertbar und der Pizzabar hängen in der Schulmensa aus.

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



DGE-zertifizierte Menülinie

Wir wünschen Ihnen  
„Guten Appetit“

Änderungen vorbehalten



DE-ÖKO-012