












Stattküche



Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 08.11. – 12.11.2021

Kreuz und quer durch Deutschland Woche 2 Marga-Spiegel-Sekundarschule

	Smart-Eating (DGE)	
Montag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü Hamburger Pannfisch^{FWZ} (paniertes Seelachsfilet) mit Remoulade^{4, EI, FL, ML, SE} Röstkartoffeln</p>	  
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü Gemüseauswahl² Kartoffel-Steckrüben-Plätzchen^{EWZ} (mit Zwiebeln und Petersilie) mit Rahmsoße^{ML} BIO-Reis </p>	 
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü Sauerländer Schlabberkappes (Eintopf mit BIO-Kartoffeln, Weißkohl und Möhren) mit <i>oder</i> ohne Rinderhackfleisch</p>	  

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

	<p>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.</p>	 DE-ÖKO-012
---	--	---

1= Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4= Süßungsmittel, 7= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12= Farbstoffe, 15 = geschwärzt, 16= Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Kriebstiere, 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.









Stattküche



Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 15.11. – 19.11.2021

Marga-Spiegel-Sekundarschule

	Smart-Eating (DGE)	
Montag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü BIO-Rotkohl  Rinderroulade^{SE} gefüllt mit Zwiebeln und saurer Gurke mit brauner Soße^{SE} Semmelknödel^{12,EL,WZ}</p>	
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü Gemüsetopf "Beef-Teriyaki-Style"^{17,SO,WZ} (Möhren, Paprika und Frühlingzwiebeln) mit feinen Rindfleischstreifen BIO-Reis </p>	
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü Fischragout^{16,ML} (Seelachs) in heller Soße mit Möhrenstreifen, mit Naturreis</p>	 

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

	<p>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.</p>	 DE-ÖKO-012
---	--	---

1= Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4= Süßungsmittel, 7= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12= Farbstoffe, 15 = geschwärzt, 16= Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Kriebstiere, 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