



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 25.10. – 29.10.2021 Marga-Spiegel-Sekundarschule

	Smart-Eating (DGE)				
Montag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü Gemüsebagel^{12,SL,WZ} mit brauner Soße BIO-Kartoffeln </p>				
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü Gemüseauswahl¹²</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center; vertical-align: top;"> Hähnchennuggets^{12,16,WZ} mit Currysoße^{2,7} Naturreis </td> <td style="width: 50%; text-align: center; vertical-align: top;"> Fischnuggets^{2,4,R,WZ,ML,SL,SO} (Seelachs) mit Currysoße^{2,7} Naturreis </td> </tr> </table>		Hähnchennuggets ^{12,16,WZ} mit Currysoße ^{2,7} Naturreis	Fischnuggets ^{2,4,R,WZ,ML,SL,SO} (Seelachs) mit Currysoße ^{2,7} Naturreis	
Hähnchennuggets ^{12,16,WZ} mit Currysoße ^{2,7} Naturreis	Fischnuggets ^{2,4,R,WZ,ML,SL,SO} (Seelachs) mit Currysoße ^{2,7} Naturreis				
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü BIO-Rotkohl </p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center; vertical-align: top;"> Frische grobe Bratwurst mit Bratensoße^{SE} Kroketten </td> <td style="width: 50%; text-align: center; vertical-align: top;"> Vegane Bratwurst^{SL,SO} mit Bratensoße^{SE} Kroketten </td> </tr> </table>		Frische grobe Bratwurst mit Bratensoße ^{SE} Kroketten	Vegane Bratwurst ^{SL,SO} mit Bratensoße ^{SE} Kroketten	
Frische grobe Bratwurst mit Bratensoße ^{SE} Kroketten	Vegane Bratwurst ^{SL,SO} mit Bratensoße ^{SE} Kroketten				

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



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.



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







Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH



SPEISEPLAN 01.11. – 05.11.2021

Kreuz und Quer durch Deutschland

Marga-Spiegel-Sekundarschule

	Smart-Eating (DGE)	
Montag	<h1>Allerheiligen</h1>	
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü Berchtesgardener Pilz-Käse-Pfanne (mit Champignons und Schmelzkäse) BIO-Kartoffeln </p>	 
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü Dampfnudel^{1,ML,WZ} mit Fruchtfüllung und Soße mit Vanillegeschmack^{2,ML}</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 = Krebstiere, 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.