










Stattküche



Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan 27.09. – 01.10.2021

Marga-Spiegel-Sekundarschule

	Smart-Eating (DGE)		
Montag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü Gemüseauswahl¹² Hähnchenschnitzel^{WZ} mit Paprikarahmsoße^{ML} Röstiecken^{WZ}</p>		
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>Gemüseauswahl¹² Rinderhackfrikadelle^{B,SE,ML,WZ} (mit Brokkoli) mit Tomatensoße BIO-Kartoffeln </p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>Gemüseauswahl¹² Weizen-Gemüse-Schnitte^{4,EI,HF,ML,SE,WZ} (mit BIO-Weizen) mit Tomatensoße BIO-Kartoffeln </p> </div> </div>	 	
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü Seelachsfilet (mehliert)^{B,FI,ML,WZ} mit Remoulade^{4,12,EI,FI,ML,SE,WZ} Kartoffelbrei^{12,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 = 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 04.10. – 08.10.2021 Marga-Spiegel-Sekundarschule

	Smart-Eating (DGE)	
Montag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü Hot Dog^{1,2,4,7,12,16 E,SE,WZ} (Geflügelwürstchen^{1,2,16} im Brötchen^{WZ}) Kartoffelwedges^{WZ}</p>	
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü Gemüseauswahl¹² Fischstäbchen^{E,WZ} mit Petersiliensoße^{ML} BIO-Kartoffeln </p>	
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü Reibplätzchen^{E,WZ} mit Apfelsmus²</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