Stattküche
Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan 06.06. – 10.06.2022
Willy-Brandt-Gesamtschule – Bergkamen

	Smart-Eating (DGE)	
Montag	**Pfingstmontag**	
Mittwoch	- Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar **Tagesmenü** Köttbular (Schwedische Hackbällchen) in Preiselbeer-Rahmsoße[ML] **BIO**-Kartoffeln Brokkoli-Nuss-Ecke[HF,HN,WZ] mit Preiselbeer-Rahmsoße[ML] **BIO**-Kartoffeln	
Donnerstag	- Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar **Tagesmenü** Gemüsegulasch „Schaschlik Art“ mit **BIO**-Tofu, Möhren und Paprika Kroketten[ML]	
Freitag	- Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar **Tagesmenü** Putengulasch „Schaschlik Art“ mit Paprika und Zwiebeln Schupfnudeln[EI,WZ]	

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 = 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.

Änderungen vorbehalten