
















Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 06.12. – 10.12.2021 Willy-Brandt-Gesamtschule – Bergkamen

	Smart-Eating (DGE)			
Montag 	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü Gemüseauswahl^{1,2} Hähnchenschnitzel^{3,4,12,WZ} mit Paprikarahmsoße^{ML} Pommes Frites</p>			
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> Gemüseauswahl^{1,2} Köttbular (Schwedische Rinderhackbällchen) in Preiselbeer-Rahmsoße^{ML} BIO-Kartoffeln  </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> Wokgemüse⁷ in süß-saurer Soße (mit Paprika, Zucchini, Bambus, Chinakohl und Zwiebeln) Naturreis </td> </tr> </table>	Gemüseauswahl ^{1,2} Köttbular (Schwedische Rinderhackbällchen) in Preiselbeer-Rahmsoße ^{ML} BIO-Kartoffeln 	Wokgemüse ⁷ in süß-saurer Soße (mit Paprika, Zucchini, Bambus, Chinakohl und Zwiebeln) Naturreis	 
Gemüseauswahl ^{1,2} Köttbular (Schwedische Rinderhackbällchen) in Preiselbeer-Rahmsoße ^{ML} BIO-Kartoffeln 	Wokgemüse ⁷ in süß-saurer Soße (mit Paprika, Zucchini, Bambus, Chinakohl und Zwiebeln) Naturreis			
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü Fischstäbchen^{3,WZ} (MSC-Seelachs) mit Remoulade^{4,12,B,F,ML,SE,WZ} Kartoffelbrei^{12,ML}</p>		 	
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü Getreidebällchen^{3,4,12,B,F,ML,SE,SL,WZ} (mit BIO-Getreide) mit feiner Gemüesoße^{ML,SL} BIO-Kartoffeln </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