










Stattküche



Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 10.01. – 14.01.2022

Willy-Brandt-Gesamtschule – Bergkamen

	Smart-Eating (DGE)	
Montag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü Tex. Hackfleischsoße⁷ (mit Bohnen, Mais und Paprika) Naturreis</p>	
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü Westf. Pfefferpotthast^{WZ} (Rindergulasch mit Zwiebeln und Möhren) BIO-Kartoffeln </p>	
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü Krautsalat „Klassisch“¹² Krautsalat „Klassisch“¹² Dönerfleisch² Vegetarisches Gyros^{EL,WZ} im Fladenbrot^{SM,WZ} im Fladenbrot^{SM,WZ} mit Tsatsiki^{ML} mit Tsatsiki^{ML}</p>	 
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü Erbseneintopf^{FSE,SL} (BIO-Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch) mit <u>oder</u> ohne Geflügelwürstchen^{1,2,16}</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 = Krestiere, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RO = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SO = Soja, VN = 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