Stattküche
Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 29.11. – 03.12.2021
Willy-Brandt-Gesamtschule – Bergkamen

	Smart-Eating (DGE)	
Montag	- Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar **Tagesmenü** Spanische Paella[R,KT] (Reispfanne mit Gemüse, Fisch (Seelachs) und Krabben	
Mittwoch	- Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar **Tagesmenü** Rahmkohlrabi[ML] Nürnberger Geflügelrostbratwürstchen[16] mit brauner Soße Schmorkartoffeln	
Donnerstag	- Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar **Tagesmenü** **BIO**-Kartoffel-Möhren-Suppe mit *oder* ohne Geflügelwürstchen[1,2,16]	
Freitag	- Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar **Tagesmenü** Putengulasch "Schaschlik Art"[7] mit Paprika und Zwiebeln **BIO**-Kartoffeln	

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