












Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan 13.12. – 17.12.2021 Willy-Brandt-Gesamtschule – Bergkamen

	Smart-Eating (DGE)	
Montag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p>Tagesmenü Hot Dog^{1,2,4,7,12,16} B,SE,WZ (Geflügelwürstchen^{1,2,16} im Brötchen^{WZ}) Kartoffelwedges^{WZ}</p>	
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p>Tagesmenü Gemüseauswahl¹² Fischstäbchen^{B,WZ} mit Petersiliensoße^{ML} BIO-Kartoffeln </p>	 
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p>Tagesmenü Hühnerfrikassee^{ML} (mit Erbsen, Möhren, und Spargel) BIO-Reis </p>	
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p>Tagesmenü Kartoffelauflauf^{ML} „Holländisch“ (mit BIO-Kartoffeln, Blumenkohl und Möhre)</p>	

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 = 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