








Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 19.09. – 23.09.2022

Willy-Brandt-Gesamtschule – Bergkamen

	Smart-Eating (DGE)	
Montag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü Fischburger^{R,ML,SE,SM,WZ} mit Remoulade und Ketchup^{BI,SE,SL} Kartoffelwedges</p>	 
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü Putengeschnetzeltes^{SE,SO,WZ} „süß-sauer“ mit Paprika, Ananas und Bambussprossen BIO-Reis^{BIO}</p>	
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü Mehrkornbratling^{DI,EL,HF,ML,SE,WZ} mit Kräuterrahmsoße^{ML} Röstitaler</p>	
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar <p style="text-align: center;">Tagesmenü Sellerieschnitzel (mit Panade)^{BI,ML,SE,WZ} mit Soße BIO-Kartoffeln^{BIO}</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.



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