











# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## SPEISEPLAN 26.09. – 30.09.2022

Willy-Brandt-Gesamtschule – Bergkamen

Smart-Eating (DGE)		
Montag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar</li> <li>- Pastabar</li> <li>- Pizzabar</li> <li>- Dessertbar</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Rindergulasch „Ungarisch“ mit frischer Paprika <b>BIO-Kartoffeln</b> </p>	
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar</li> <li>- Pastabar</li> <li>- Pizzabar</li> <li>- Dessertbar</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> <b>BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe</b> mit <u>oder</u> ohne Rinderhack</p>	 
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar</li> <li>- Pastabar</li> <li>- Pizzabar</li> <li>- Dessertbar</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Fischtopf „Teriyaki Style“ <sup>477.F.SQ.WZ</sup> <b>BIO-Reis</b> </p>	 
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar</li> <li>- Pastabar</li> <li>- Pizzabar</li> <li>- Dessertbar</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Pfannkuchen <sup>EML.WZ</sup> mit Zimt und Zucker</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