



Stattküche GmbH

Hermannschule

Montag, 18.09.2023

Vorspeise 1 (DGE)

Vorspeise 2

Veganes Menü

Dessert 1 (DGE)

Dessert 2

Rohkost  

Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing (SE, 2, 4)



BIO-Nudeln (GG, WZ)    

mit Tomatensoße (KV)   

Frischobst  

Cremige Quarkspeise (ML) 

Dienstag, 19.09.2023

Vorspeise 1 (DGE)

Vorspeise 3

DGE-Menü

Menü 2 (vegetarisch)

Dessert 1 (DGE)

Dessert 2

Rohkost  

Brötchen (GG, WZ, RO) 

BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe (KV)    

Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatensoße, mit Käse überbacken (GG, WZ, EI, ML)



Birnenquark (ML) 

Frischobst  

Mittwoch, 20.09.2023

Vorspeise 1 (DGE)

Vorspeise 2

Menü 1 (Alternativbeilage)

Menü 2 (vegetarisch)

Dessert 1 (DGE)

Dessert 2

Apfel-Möhren-Frischkost (KV)  

Rohkost  

Rindergulasch "Ungarisch" mit frischer Paprika (KV)  

BIO-Reis (KV)    

Gefüllte Paprika mit Zwiebeln, Hirtenkäse und geriebenem Gouda (GG, WZ, ML, SE, EI)



mit Kräutersoße (ML)  

BIO-Reis (KV)    

Frischkornbrei mit Früchten (mit BIO-Weizen, Äpfeln, Bananen und Trauben)

Sommer (ML, GG, WZ)

Frischobst  

Donnerstag, 21.09.2023

Vorspeise 1 (DGE)

Vorspeise 2

Lieblingsmenü

Bunter Krautsalat (grüne Paprika, Möhre) (SU, 2)  

Rohkost  

2 Pfannkuchen (ML, EI, GG, WZ) 

mit Zimt und Zucker (KV)   

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“!

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, GG = glutenhaltiges Getreide, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, KV = Keine Allergene vorhanden, 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,  = vegetarisch,  = lactosefrei,  = glutenfrei
Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



Die gekennzeichneten 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.





Stattküche GmbH

Hermannschule

Dessert 1 (DGE)

Frischobst  

Freitag, 22.09.2023

Vorspeise 1 (DGE)

Rohkost  

Vorspeise 2

Eisbergsalat  

Menü 2 (vegetarisch)

mit Cocktaildressing (SU, SE, EI, 2, 13, 7)  

Blumenkohl-Käse-Bratling (GG, WZ, EI, ML) 

Petersiliensoße (ML)  

BIO-Kartoffeln    

Dessert 2

Apfelkuchen (GG, WZ, EI, 12, 2) 

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“!

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, GG = glutenhaltiges Getreide, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, KV = Keine Allergene vorhanden, 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,  = vegetarisch,  = lactosefrei,  = glutenfrei

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



Die gekennzeichneten 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-006

Änderungen vorbehalten