



Stattküche GmbH

Hermannschule

Montag, 09.09.2024

Vorspeise 1 (DGE)

Rohkost  

Vorspeise 2

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

DGE-Menü

Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße (ML)

Dessert 1 (DGE)

BIO-Reis (KV)    

Dessert 2

Frischobst  

Cremige Quarkspeise (ML) 

Dienstag, 10.09.2024

Vorspeise 1 (DGE)

Rohkost  

Vorspeise 3

Brötchen (GG, WZ, RO) 

DGE-Menü

BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe (KV)    

Menü 2 (vegetarisch)

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



Dessert 2

Frischobst  

Mittwoch, 11.09.2024


Vorspeise 1 (DGE)

Apfel-Möhren-Frischkost (KV)  

Vorspeise 2

Rohkost  

Menü 1 (Fleisch/Fisch)



Rindergulasch "Ungarisch" mit frischer Paprika (KV)   

Menü 2 (vegetarisch)

BIO-Kartoffeln    

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





mit Kräutersoße (ML)   

Dessert 1 (DGE)

BIO-Reis (KV)    

Dessert 2

Frischobst  

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

Donnerstag, 12.09.2024

Vorspeise 1 (DGE)

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

Vorspeise 2

Rohkost  

DGE-Menü

Chili sin Carne (mit roten Bohnen, Mais und Paprika) (KV)

Menü 3




BIO-Reis (KV)    

Chili con Carne (mit Rinderhack, roten Bohnen und Paprika) (KV)

BIO-Reis (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.

Änderungen vorbehalten





Stattküche GmbH

Hermannschule

Dessert 1 (DGE)

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

Dessert 2


Frischobst  

Freitag, 13.09.2024



Vorspeise 1 (DGE)

Rohkost  


Vorspeise 2

Eisbergsalat  

Lieblingsmenü



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


Dessert 1 (DGE)

2 Pfannkuchen (ML, EI, GG, WZ) 




Dessert 2

mit Zimt und Zucker (KV)   

Frischobst  

Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (ML) 

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 Menulinie zertifiziert.

Änderungen vorbehalten