



# 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