



# Stattküche GmbH

## Hermannschule

### Dienstag, 13.02.2024

Vorspeise 1 (DGE)  
Menü 2 (vegetarisch)

Rohkost  

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



Dessert 1 (DGE)  
Dessert 2

Birnenquark (ML)  

Frischobst  

### Mittwoch, 14.02.2024

Vorspeise 1 (DGE)  
Vorspeise 2  
Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Apfel-Möhren-Frischkost (KV)  

Rohkost  

Rindergulasch "Ungarisch" mit frischer Paprika (KV)   

BIO-Kartoffeln    

Gemüsegulasch (mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch) (KV)



Veganes Menü

BIO-Kartoffeln    

Dessert 1 (DGE)

Frischkornbrei mit Früchten (mit BIO-Weizen, Äpfeln, Banane, Birnen und Apfelsinen) (ML, GG, WZ, 1, 14)

Dessert 2

Frischobst  

### Donnerstag, 15.02.2024

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)   

Dessert 1 (DGE)

Frischobst  

### Freitag, 16.02.2024

Vorspeise 1 (DGE)  
Vorspeise 2  
Menü 1 (Alternativbeilage)

Rohkost  

Eisbergsalat  

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

Kasslerbraten (vom Schwein) (SL, 1, 2, 16)   

mit Bratensoße (SE)   

Kartoffelbrei (ML, 12)  

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.

