



Stattküche GmbH

Hermannschule

Montag, 27.05.2024

Vorspeise 1 (DGE)

Rahmspinat (ML) 

Vorspeise 2

Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing (SE, ML, 2, 4) 

Vorspeise 3

Rohkost  

DGE-Menü

Seelachsfilet (paniert) (GG, WZ, FI)   

BIO-Kartoffeln    

Menü 2 (vegetarisch)

BIO-Kräuterrührei (EI, ML)   

BIO-Kartoffeln    

Dessert 1 (DGE)

Pfirsich-Joghurt-Speise (ML) 

Dessert 2

Frischobst  

Dienstag, 28.05.2024

Vorspeise 1 (DGE)

Gemischte Blattsalate  

mit Joghurt-Basilikumdressing (SU, ML, SE, 2)  

Vorspeise 2

Rohkost  

Lieblingsmenü

2 Pfannkuchen (ML, EI, GG, WZ) 

mit Apfelmus (KV, 2)   

Dessert 1 (DGE)

Apfel-Körner-Quark (mit BIO-Weizen) (ML, GG, WZ)

Dessert 2

Frischobst  

Mittwoch, 29.05.2024

Vorspeise 1 (DGE)

Rohkost  

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Rinderfrikadelle (EI, SE, GG, WZ)  

mit Rahmsoße (ML)  

BIO-Kartoffeln    

Menü 2 (vegetarisch)

Gefüllte Zucchini mit Kräuter-Couscous-Füllung (mit BIO-Couscous) (GG, WZ, ML, SL, SE) 

mit Schnittlauch-Sahne-Soße (ML)  

BIO-Kartoffeln    

Dessert 1 (DGE)

Frischobst  

Dessert 2

Götterspeise (mit Gelatine vom Rind) (KV, 12)  

+ Soße mit Vanillegeschmack (ML, 12)  

Freitag, 31.05.2024

Vorspeise 1 (DGE)

Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) (KV)  

mit Joghurdressing (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 Menülinie zertifiziert.



Änderungen vorbehalten



Stattküche GmbH

Hermannschule

Vorspeise 2

Menü 2 (vegetarisch)

Dessert 1 (DGE)

Rohkost  

BIO-Pasta (GG, WZ)  

veg. Bolognesesoße (mit BIO-Weizen) (GG, WZ, SL)   

Blaubeerenquark (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 Menülinie zertifiziert.



DE-ÖKO-006

Änderungen vorbehalten