



Stattküche GmbH

Hermannschule

Montag, 20.11.2023

Vorspeise 1 (DGE)

Rohkost  

Vorspeise 2

Brötchen (GG, WZ, RO) 

DGE-Menü

Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 2)



Menü 2 (vegetarisch)

3 Maultaschen im Gemüsesud (mit Möhren, Porree, Sellerie) (GG, WZ, EI, ML, SL)



Dessert 1 (DGE)

Kirschjoghurtspeise (ML) 

Dessert 2

Frischobst  

Dienstag, 21.11.2023

Vorspeise 1 (DGE)

BIO-Erbсен-Möhrengemüse (KV)     

Vorspeise 2

Rohkost  

Vorspeise 3

Wachsbrechbohnsalat in Essig-Öl-Dressing (SU, SE, 2)  

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Hähnchenschnitzel (paniert) (GG, WZ)  

mit Rahmsoße (ML)  

Veganer Menü

BIO-Kartoffeln    

vegane Bällchen (SO, 4)   

mit veganer Rahmsoße (SO)  

Dessert 1 (DGE)

BIO-Kartoffeln    

Dessert 2

Frischobst  

Donut (GG, WZ, SO, ML, 12)

Mittwoch, 22.11.2023

Vorspeise 1 (DGE)

Eisbergsalat  

Vorspeise 2

mit Kerbeldressing (SE, SU, 2)  

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Rohkost  

Tortellini al forno (Nudeln mit Ricotta-Füllung, Putenstreifen, Tomaten, Paprika) mit Käse überbacken (GG, WZ, ML)



Dessert 1 (DGE)

Winterquark mit Mandarinen und Spekulatius (ML, GG, WZ)

Dessert 2

Frischobst  

Donnerstag, 23.11.2023

Vorspeise 1 (DGE)

Süß-saurer Linsensalat in Tomaten-Dressing (SU, 12)  

Vorspeise 2

Rohkost  

DGE-Menü

Maccaroni-Karotten-Auflauf mit Lachswürfeln (GG, WZ, FI, ML)  

Lieblingsmenü

Pizza Margherita (ML, GG, WZ) 

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, 24.11.2023

Vorspeise 1 (DGE)

Rohkost  

Vorspeise 2

Waldorfsalat (mit Sellerie, Apfel und Nüssen) in Joghurtdressing (SL, SF, HN, ML, EI, SE) 

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Hähnchenbrustfilet (natur)   
mit Rosmarinsoße (KV)   

Menü 2 (vegetarisch)

Schmorkartoffeln   
Kartoffelauflauf "Holländisch" (mit BIO-Kartoffeln, Blumenkohl, Möhre) (EI, ML)  

Dessert 1 (DGE)

Stracciatellacreme (ML) 

Dessert 2

Frischobst  

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