



Stattküche GmbH

Hermannschule

Montag, 22.05.2023

Vorspeise 2

Rohkost  

DGE-Menü

Hähnchennuggets (GG, WZ, 12, 16)  
mit Currysoße (SU, 7, 2)   

Menü 2 (vegetarisch)

BIO-Reis (KV)    
Gemüsennuggets (GG, WZ, GE, ML) 

mit Currysoße (SU, 7, 2)   
BIO-Reis (KV)    

Dessert 1 (DGE)

Aprikosenjoghurtspeise (ML) 

Dessert 2

Frischobst  

Dienstag, 23.05.2023

Vorspeise 1 (DGE)

Rohkost  

Vorspeise 3

Möhrensalat mit Ananas, Rosinen und Sonnenblumenkernen in Joghurtdressing (ML, EI, SE)

Menü 2 (vegetarisch)

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

Dessert 2

Frischobst  

Mittwoch, 24.05.2023

Vorspeise 1 (DGE)

Kopfsalat  

Vorspeise 2

mit süßer Joghurttunke (ML) 

Lieblingsmenü

Rohkost  
BIO-Nudeln (GG, WZ)    

Dessert 1 (DGE)

mit Tomatensoße (KV)  

Dessert 2

Frischobst  
BIO-Schokoladenpudding (ML)  

Donnerstag, 25.05.2023

Vorspeise 1 (DGE)

Rohkost  

Vorspeise 2

Gurkensalat in Dilldressing (SE, 2, 4)  

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Hähnchenschnitzel (paniert) (GG, WZ)  
mit Tomatensoße (KV)   

Dessert 1 (DGE)

BIO-Nudeln (GG, WZ)    

Dessert 2

Frischobst  
Berliner (GG, WZ, EI, 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, 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-012

Änderungen vorbehalten



Stattküche GmbH

Hermannschule

Freitag, 26.05.2023

Vorspeise 1 (DGE)

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

Vorspeise 2

Rohkost  

DGE-Menü

Ebly-Spinat-Gratin (mit Ebly-Weizen, Spinat, Tomaten und Zwiebeln) (GG, WZ, ML, EI)

Menü 2 (vegetarisch)



Milchreis (heiß) (ML, 12)   

mit Apfelkompott (kalt) (KV, 2)   

Dessert 1 (DGE)

Westf. Stippmilch (Quark mit Zwieback) (ML, GG, WZ)

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, 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-012

Änderungen vorbehalten