



Stattküche GmbH

Hermannschule

Montag, 04.12.2023

Vorspeise 1 (DGE)

Vorspeise 2

Vorspeise 3

DGE-Menü

Menü 2 (vegetarisch)

Dessert 1 (DGE)

Dessert 2

Rahmspinat (ML) 

Rohkost  

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

Seelachsfilet (paniert) (GG, WZ, FI)   

BIO-Kartoffeln    

Eieromelette (aus Bio-Ei) (EI, ML)  

BIO-Kartoffeln    

Aprikosenjoghurtspeise (ML) 

Frischobst  

Dienstag, 05.12.2023

Vorspeise 1 (DGE)

Vorspeise 2

Vorspeise 3

DGE-Menü

Menü 2 (vegetarisch)

Dessert 1 (DGE)

Dessert 2

Rohkost  

Brötchen (GG, WZ, RO) 

Kichererbsensalat (mit Gurke, Möhre und BIO-Bulgur) in Essig-Öl-Dressing (GG, WZ, SE, 2, 4) 

Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) (SL, SE)    

Käsespätzle (BIO-Spätzle) mit Zwiebeln (ML, GG, WZ, EI) 

Knuspermüsliquark (Speisequark mit Müsli und Cornflakes) (GG, WZ, HF, SF, HN, ML, GE)

Frischobst  

Mittwoch, 06.12.2023

Vorspeise 1 (DGE)

Vorspeise 2

DGE-Menü

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE)

Dessert 2

Bunte Blattsalate (Lollo, Eichblatt, Feldsalat)  

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

Rohkost  

veg. Westernpfanne mit Paprika, Kidneybohnen und Mais (KV, 7)   

BIO-Kartoffeln    

Tex. Hackfleischsoße (mit Bohnen, Mais und Paprika) (KV, 7)   

BIO-Nudeln (GG, WZ)    

Pflaumen-Hirse-Creme (mit BIO-Hirse) (ML) 

Frischobst  

Donnerstag, 07.12.2023

Vorspeise 1 (DGE)

Rohkost  

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

Herzhafter Möhrensalat in Kräuter-Senf-Dressing (SE, 2, 4)  

Lieblingsmenü

Tortellini mit Spinat-Käsefüllung (GG, WZ, ML) 

mit Tomatensoße (KV)    

Dessert 1 (DGE)

Frischobst  

Freitag, 08.12.2023

Vorspeise 1 (DGE)

Mischsalat (Eisbergsalat, Chinakohlsalat, Tomaten, Paprika) (KV)  

mit Essig-Öl-Dressing (SE, SU, 2, 13)  

Vorspeise 2

Rohkost  

Menü 1 (Alternativbeilage)

Putenbraten   

mit Braten-Senf-Soße (SE)   

BIO-Reis (KV)     

Menü 2 (vegetarisch)

Grünkern-Sprossen-Bratling (mit BIO-Grünkern) (GG, DI, WZ, HF, ML, EI, SO, SE, SL) 

mit Braten-Senf-Soße (SE)   

BIO-Kartoffeln     

Dessert 1 (DGE)

Frischobst  

Dessert 2

Zitronenkuchen (GG, WZ, EI, 12) 

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