



# Stattküche GmbH

## Speiseplan 29.04. – 03.05.2024 Josef-Annegarn-Schule

	Smart-Eating (DGE)		
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar</li> <li>- Pastabar</li> <li>- Pizzabar</li> <li>- Dessertbar</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>Seelachsfilet (paniert)<sup>1R,WZ</sup> mit Rahmspinat<sup>ML</sup> Kartoffelbrei<sup>12,ML</sup></p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>Eieromlett<sup>EM,ML</sup> (aus <b>BIO</b>-Ei) mit Rahmspinat<sup>ML</sup> Kartoffelbrei<sup>12,ML</sup></p> </div> </div>		  
Mittwoch	Tag der Arbeit		
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar</li> <li>- Pastabar</li> <li>- Pizzabar</li> <li>- Dessertbar</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b></p> <p style="text-align: center;">Erbseneintopf<sup>SE,SL</sup> (BIO-Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Lauch, Sellerie)</p>		

	<p>Die grün hinterlegten 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.</p>	 DE-ÖKO-006
---	--	---

1= Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4= Süßungsmittel, 7= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12= Farbstoffe, 15 = geschwärzt, 16= Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krestiere, 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

**Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.**

Änderungen vorbehalten