Stattküche GmbH

Speiseplan 29.04. – 03.05.2024

	Smart-Eating (DGE)	
Montag	- Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar **Tagesmenü:** **<u>Hamburger mit Rindfleisch</u>** **(im Burgerbrötchen)** **+ Remoulade und Ketchup[1,4,12,EI,SE,SL,SM,WZ]** **& Kartoffelwedges**	
Mittwoch	**-Feiertag-** **Tag der Arbeit**	
Donnerstag	- Salatbar - Pastabar - Pizzabar - Dessertbar **Tagesmenü:** **<u>Erbseneintopf[SE,SL]</u>** **(BIO-Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Lauch, Sellerie**	

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.

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 = 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

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

Änderungen vorbehalten