







# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## SPEISEPLAN vom 26.03. – 30.03.2018

### Sonderessen gluten-/laktosefrei

Montag	<p>Mex. Gurkensalat<sup>8,Sn</sup> (mit Gurken, Kidneybohnen, Mais und Schnittlauch)</p> <p>Putenrostbratwurst<sup>5,7</sup> mit Balkansoße<sup>8</sup></p> <p>Reis</p> <p><i>laktosefrei: Laktosefreier Joghurt</i> <i>glutenfrei: Dessertbecher<sup>2,M</sup></i></p>	
Dienstag	<p>Geschmorte Prinzessbohnen<sup>2</sup> (mit Zwiebeln)</p> <p>Putengeschnetzeltes „Westfälisch“<sup>8,Sn</sup> mit Spitzkohl und Möhren</p> <p>Spätzle<sup>Ei,G1</sup></p> <p>Frischobst<sup>0</sup></p>	
Mittwoch	<p>Rohkost<sup>R</sup></p> <p>Bunte Reispfanne mit frischem Gemüse</p> <p>Frischobst<sup>0</sup></p>	
Donnerstag	<p>Spinat</p> <p>Eieromlette<sup>Ei</sup> mit BIO-Kartoffeln</p> <p><i>laktosefrei: Laktosefreier Joghurt</i> <i>glutenfrei: Bananenquark<sup>M</sup></i></p>	



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Freitag

Karfreitag

vollw = vollwertig, 2 = Farbstoffe, 3 = Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7 = Phosphat,

8 = Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch, G = Glutenthaltiges Getreide, G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Grünkern, G5 = Hafer,

G6 = Dinkel, K = Krebstiere, M = Milch/Laktose, N = Schalenfrüchte, N1 = Mandeln, N2 = Haselnüsse, N3 = Walnüsse, N4 = Cashewnüsse,

S = Sellerie, Se = Sesam, Sj = Soja, Sn = Senf, Sw = geschwefelt, 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.

Wir wünschen Ihnen  
„Guten Appetit“



Bio-zertifiziert durch DE-  
ÖKO-012

Änderungen vorbehalten






# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## SPEISEPLAN vom 02.04. – 06.04.2018


### Sonderessen gluten-/laktosefrei

Montag	<p>Ostermontag</p>	
Dienstag	<p>Rohkost<sup>R</sup></p> <p>Gemüsecurry<sup>5</sup> (mit Blumenkohl, Möhren, Ananas und Kokossoße)</p> <p>BIO-Kartoffeln</p> <p>laktosefrei: Laktosefreier Joghurt</p> <p>glutenfrei: Sahnequark<sup>M</sup></p>	
Mittwoch	<p>laktosefrei: 1</p> <p>Vollkornbrötchen<sup>G1, G2</sup></p> <p>glutenfrei: Rohkost<sup>R</sup></p> <p>Kartoffel-Möhren-Suppe (mit BIO-Kartoffeln)</p> <p>mit Geflügelwürstchen<sup>3, 5, 7</sup></p> <p>Frischobst<sup>O</sup></p>	
Donnerstag	<p>Eisbergsalat mit Karottenstreifen und Kräuterdressing<sup>8, Sn</sup></p> <p>Truthahngulasch „Schaschlik Art“<sup>8</sup></p> <p>mit Paprika und Zwiebeln</p> <p>Reis</p> <p>Frischobst<sup>O</sup></p>	



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Freitag	Mischsalat <sup>8,Sn</sup> (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc)  Zigeunertopf <sup>8,S,Sj</sup> (mit BIO-Tofu, Paprika, Gurke, Tomaten, Sellerie und Zwiebeln)  Reis  Frischobst <sup>0</sup>	
---------	---	---

vollw = vollwertig, 2 = Farbstoffe, 3 = Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7 = Phosphat,

8 = Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch, G = Glutenthaltiges Getreide, G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Grünkern, G5 = Hafer,

G6 = Dinkel, K = Krebstiere, M = Milch/Laktose, N = Schalenfrüchte, N1 = Mandeln, N2 = Haselnüsse, N3 = Walnüsse, N4 = Cashewnüsse,

S = Sellerie, Se = Sesam, Sj = Soja, Sn = Senf, Sw = geschwefelt, 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.

Wir wünschen Ihnen  
„Guten Appetit“

Änderungen vorbehalten



Bio-zertifiziert durch DE-  
ÖKO-012



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## SPEISEPLAN vom 09.04. – 13.04.2018


### Sonderessen gluten-/laktosefrei

Montag	Gurkensalat mit Dilldressing <sup>8,Sn</sup>  Hähnchenbrust mit Currysoße <sup>8</sup> Röstiecken  Frischobst <sup>0</sup>	
Dienstag	Eisbergsalat mit Honig-Senf-Dressing <sup>8,Sn</sup>  Schmorkartoffelpfanne mit Rinderhack, Möhren und Paprika  laktosefrei: Laktosefreier Joghurt glutenfrei: Beerenquark <sup>M</sup>	
Mittwoch	Erbсен-Möhren-Gemüse <sup>2</sup>  Köttbullar mit Tomatensoße BIO-Kartoffeln  Frischobst <sup>0</sup>	
Donnerstag	laktosefrei: 1 Brötchen <sup>G1</sup> glutenfrei: Rohkost <sup>R</sup>  Feine Kartoffelsuppe <sup>S</sup> (mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) mit Geflügelwürstchen <sup>3,5,7</sup>  laktosefrei: Laktosefreier Joghurt glutenfrei: Pudding mit Vanillegeschmack <sup>2,M</sup>	



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Freitag	Balkangemüse <sup>2</sup> (Erbsen, Möhren, Paprika, Bohnen, Mais)  Currywurstscheiben <sup>7</sup> in Soße <sup>5,8</sup> Reis  Frischobst <sup>0</sup>	
---------	--	---

vollw = vollwertig, 2 = Farbstoffe, 3 = Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7 = Phosphat,

8 = Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch, G = Glutenhaltiges Getreide, G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Grünkern, G5 = Hafer,

G6 = Dinkel, K = Krebstiere, M = Milch/Laktose, N = Schalenfrüchte, N1 = Mandeln, N2 = Haselnüsse, N3 = Walnüsse, N4 = Cashewnüsse,

S = Sellerie, Se = Sesam, Sj = Soja, Sn = Senf, Sw = geschwefelt, 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.

Wir wünschen Ihnen  
„Guten Appetit“

Änderungen vorbehalten



Bio-zertifiziert durch DE-  
ÖKO-012



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## SPEISEPLAN vom 16.04. – 20.04.2018


### Sonderessen gluten-/laktosefrei

Montag	Rohkost <sup>R</sup>  Geflügelstreifen „Stroganoff“ Art <sup>8,Sn</sup> (mit Zwiebeln und Gurke) Reis  Frischobst <sup>O</sup>	
Dienstag	Gurkensalat mit Dilldressing <sup>8,Sn</sup>  Hähnchenbrust (natur) mit Barbecuesoße <sup>8</sup> Röstitaler  Frischobst <sup>O</sup>	
Mittwoch	Erbsen-Möhren-Gemüse <sup>2</sup>  Schmorkartoffeln mit frischem Gemüse  Frischobst <sup>O</sup>	
Donnerstag	Eisbergsalat mit Kräuterdressing <sup>8,Sn</sup>  Rindfleischstreifen „Western“ Art <sup>8</sup> (mit Mais, Bohnen und Paprika) Reis  laktosefrei: Laktosefreier Joghurt glutenfrei: Erdbeerquark <sup>M</sup>	



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Freitag	Rotkohl <sup>5</sup>  Putenbraten mit Braten-Senf- Soße <sup>8,Sn</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln  laktosefrei: Laktosefreier Joghurt glutenfrei: Waldbeerenjoghurtspeise <sup>M</sup>	
---------	---	---

vollw = vollwertig, 2 = Farbstoffe, 3 = Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7 = Phosphat,

8 = Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch, G = Glutenhaltiges Getreide, G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Grünkern, G5 = Hafer,

G6 = Dinkel, K = Krebstiere, M = Milch/Laktose, N = Schalenfrüchte, N1 = Mandeln, N2 = Haselnüsse, N3 = Walnüsse, N4 = Cashewnüsse,

S = Sellerie, Se = Sesam, Sj = Soja, Sn = Senf, Sw = geschwefelt, 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.

Wir wünschen Ihnen

„Guten Appetit“

Änderungen vorbehalten



Bio-zertifiziert durch DE-  
ÖKO-012