




# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## SPEISEPLAN vom 02.01. – 05.01.2018

### Sonderessen gluten-/laktosefrei

|            |   |   |
|------------|---|---|
| Montag     | <h1>Neujahr</h1>  |   |
| Dienstag   | <p>Mex. Gurkensalat<sup>8,Sn</sup> (mit Gurken, Kidneybohnen, Mais und Schnittlauch)</p> <p>Putengeschnetzeltes „Westfälisch“<sup>8,Sn</sup> (mit Weißkohl und Möhren)<br/>BIO-Kartoffeln</p> <p>Frischobst<sup>0</sup></p> |    |
| Mittwoch   | <p>Rohkost<sup>R</sup></p> <p>Hühnersuppe<sup>S</sup> mit Reis</p> <p>laktosefrei: Laktosefreier Joghurt<br/>glutenfrei: Bananenquark<sup>M</sup></p>   |  |
| Donnerstag | <p>Bunter Krautsalat<sup>8,Sn</sup> mit grüner Paprika und Möhre</p> <p>Schmorkartoffeln mit Paprika und Möhre</p> <p>Frischobst<sup>0</sup></p>  |  |
| Freitag    | <p>Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) mit Kräuterdressing<sup>8,Sn</sup></p> <p>Hackfleischpfanne mit Schmorgemüse (Möhren,</p>  |  |



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | Zwiebeln, Wirsing)<br>Naturreis<br><br>Rote Grütze |  |
|--|--|--|

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 08.01. – 12.01.2018


### Sonderessen gluten-/laktosefrei

|            |   |   |
|------------|---|---|
| Montag     | Rohkost <sup>R</sup><br><br>Hähnchenbrustfilet (natur) mit<br>Paprikasoße<br>BIO-Kartoffeln<br><br>Frischobst <sup>O</sup>  |    |
| Dienstag   | Weißkohl-Ananas-Salat <sup>8,Sn</sup><br><br>Hähnchenbrustfiletstreifen mit<br>Paprika<br>in Soße<br>Reis<br><br>laktosefrei: Laktosefreier Joghurt<br>glutenfrei: Sahnequark <sup>M</sup>  |   |
| Mittwoch   | laktosefrei: 1 Brötchen <sup>G1</sup><br>glutenfrei: Rohkost <sup>R</sup><br><br>Kartoffel-Möhren-Suppe<br>(mit BIO-Kartoffeln)<br>mit Geflügelwürstchen <sup>3,5,7</sup><br><br>laktosefrei: Laktosefreier Joghurt<br>glutenfrei:<br>Schokoladenpudding <sup>M</sup> |  |
| Donnerstag | Eisbergsalat mit Karottenstreifen<br>und Kräuterdressing <sup>8,Sn</sup><br><br>Schmorkartoffel-Pfanne mit<br>Paprika und Frühlingszwiebeln<br><br>Frischobst <sup>O</sup>  |  |



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

|         |   |   |
|---------|---|---|
| Freitag | Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) mit Kräuterdressing <sup>8,Sn</sup><br><br>Truthahngulasch „Schaschlik Art“ <sup>8</sup><br>mit Paprika und Zwiebeln<br>BIO-Kartoffeln<br><br>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 15.01. – 19.01.2018

### Sonderessen gluten-/laktosefrei

|                |  |   |
|----------------|--|---|
| Montag         | <p>Gurkensalat mit Dilldressing<sup>8,Sn</sup></p> <p>Hähnchenbrust mit<br/>Zigeunersoße<sup>8</sup><br/>Röstiecken</p> <p><b>laktosefrei:</b> Laktosefreier Joghurt<br/><b>glutenfrei:</b><br/>Aprikosenjoghurtspeise<sup>M</sup></p>                       |    |
| Dienstag       | <p>Eisbergsalat mit Honig-Senf-<br/>Dressing<sup>8,Sn</sup></p> <p>Wokgemüse<sup>Si</sup> mit süß-saurer Soße<sup>8</sup><br/>(mit Paprika, Zucchini,<br/>Bambus, Chinakohl und<br/>Zwiebeln)<br/>Naturreis</p> <p>Frischobst<sup>O</sup></p>                |  |
| Mittwoch       | <p>Gemischte Blattsalate mit<br/>Basilikumdressing<sup>8,Sn</sup></p> <p>Hackfleischpfanne mit<br/>Tomatensoße<br/>BIO-Kartoffeln</p> <p><b>laktosefrei:</b> Laktosefreier Joghurt<br/><b>glutenfrei:</b> Pudding mit<br/>Vanillegeschmack<sup>2,M</sup></p> |  |
| Donnerst<br>ag | <p>Rohkost<sup>R</sup></p> <p>Vegetarische Westernpfanne<sup>8</sup> mit<br/>Paprika, Kidneybohnen und<br/>Mais</p>  |  |



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

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