



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## SPEISEPLAN vom 10.07. – 14.07.2017


### Sonderessen gluten-/laktosefrei

Montag	Konfettisalat <sup>8,Sn</sup> (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre und Radieschen)  Hähnchenbrust (natur) mit Soße Reis  Frischobst <sup>0</sup>	
Dienstag	Bunter Blattsalat mit Kräuter dressing <sup>8,Sn</sup>  Griechisches Ofengemüse <sup>2</sup> mit Naturreis  laktosefrei: Laktose freier Joghurt glutenfrei: Mandarinenjoghurtspeise <sup>M</sup>	
Mittwoch	Rohkost <sup>R</sup>  Montenegrinischer Gulaschtopf mit Paprika und Zwiebeln BIO-Kartoffeln  Frischobst <sup>0</sup>	
Donnerstag	Krautsalat „Klassisch“ <sup>8,Sn</sup>  Dönerfleisch laktosefrei: im Fladenbrot <sup>G1,Se</sup> glutenfrei: mit Tsatsiki <sup>M</sup> und Djuvec-Reis  laktosefrei: Apfelkuchen <sup>2,5,Ei,G1</sup> glutenfrei: Frischobst <sup>0</sup>	



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Freitag	Rohkost <sup>R</sup>  Schmorkartoffelpfanne mit Gemüse und Geflügelstreifen <sup>3,5,7</sup>  laktosefrei: Laktose freier Joghurt glutenfrei: Schokoladenpudding <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