



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## SPEISEPLAN vom 12.06. – 16.06.2017

### Sonderessen gluten-/laktosefrei

Montag	Gurkensalat mit Dilldressing <sup>8,Sn</sup>  Schmorpaprika mit Letschosoße Reis  Frischobst <sup>0</sup>	
Dienstag	Eisbergsalat mit Honig-Senf-Dressing <sup>8,Sn</sup>  Blumenkohl und Möhrenwürfel in Soße mit Geflügelschinkenstreifen <sup>3,5,7</sup> Reis  <b>laktosefrei:</b> Laktose freier Joghurt <b>glutenfrei:</b> Beerenquark <sup>M</sup>	
Mittwoch	Gemischte Blattsalate mit Basilikumdressing <sup>8,Sn</sup>  Hähnchenbrust mit Bratensoße BIO-Kartoffeln  Frischobst <sup>0</sup>	
Donnerstag	<b>Fronleichnam</b>	
Freitag	<b>laktosefrei:</b> Brötchen <sup>G1</sup> <b>glutenfrei:</b> Rohkost <sup>R</sup>  Kartoffelsuppe  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“



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-012

Änderungen vorbehalten