












Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 14.05. – 18.05.2018

Wilhelm-Kraft-Schule Sprockhövel

	Menü A		Menü B	
Montag	Salatauswahl mit Dressing ^{2,B,E,G1,M,Sn} Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße ^{G1,M} Nudeln ^{G1} Frischobst ²		Salatauswahl mit Dressing ^{2,B,E,G1,M,Sn} Gefüllte Zucchini ^{8,B,E,G1,M,Sn} mit Kräuter-Polenta mit Schnittlauch-Sahne-Soße ^{G1,M} BIO-Vollkornnudeln ^{G1} Frischobst ²	
Mittwoch	Salatauswahl mit Dressing ^{2,B,E,G1,M,Sn} Hühnerfrikassee ^{G1,M} (mit Erbsen, Möhren, und Spargel) Reis Frischobst ²		Salatauswahl mit Dressing ^{2,B,E,G1,M,Sn} Eierragout ^{L,G1,M,Sn} (mit Kohlrabi, Möhren und Erbsen) Reis Frischobst ²	
Donnerstag	Krautsalat „Klassisch“ ^{4,6,Sn} Dönerfleisch im Fladenbrot ^{G1,Se} mit Tsatsiki ^M Apfelkompott ⁵ + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}		Krautsalat „Klassisch“ ^{4,6,Sn} Karotten-Käse-Plätzchen ^{2,E,G1,G5,M} (mit BIO -Weizen) mit brauner Soße ^{B,G1,Sn} BIO -Kartoffeln Apfelkompott ⁵ + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}	
Freitag	Salatauswahl mit Dressing ^{2,B,E,G1,M,Sn} Rinderhacksteak ^{8,B,E,G1,Sn} mit Pfefferrahmsauce ^{G1,M} Kartoffelgratin ^M Orangencreme ^{2,M}		1 Brötchen ^{G1} Erbseintopf ^{6,8,Sn} (BIO -Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch) DGE : vegetarisch B2 : mit Mettendchen ^{3,5} Orangencreme ^{2,M}	 

vollw = vollwertig, 2= Farbstoffe, 3= Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7= Phosphat, 8= Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch (nahezu grätenfrei), 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.



DGE-zertifizierte
Menülinie

Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-012

Änderungen vorbehalten