








Stattküche GmbH

SPEISEPLAN 13.03. - 17.03.2023

Josef-Annegarn-Schule

	Smart-Eating (DGE)	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none">- Salatbar- Pastabar- Pizzabar- Dessertbar <p>Tagesmenü Hähnchennuggets^{12,16,WZ} mit Currysoße^{2,7} BIO-Reis </p>	
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none">- Salatbar- Pastabar- Pizzabar- Dessertbar <p>Tagesmenü Bohnen-Schmor-Gemüse¹² Nürnberger Geflügelrostbratwürstchen¹⁶ mit brauner Soße Kroketten^{ML}</p>	
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none">- Salatbar- Pastabar- Pizzabar- Dessertbar <p>Tagesmenü Fischaufauf „Popeye“^{6EL,FM,ML} (mit Seelachs, BIO-Kartoffeln und Spinat)</p>	 



Die grün hinterlegten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



DE-ÖKO-012

1= Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4= Süßungsmittel, 7= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12= Farbstoffe, 15 = geschwärzt, 16= Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Kriebstiere, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RO = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SO = Soja, WN = Walnüsse, WZ = Weizen, 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.

Änderungen vorbehalten