



# Stattküche GmbH

Speiseplan 20.03. – 24.03.2023

Josef-Annegarn-Schule

	Smart-Eating (DGE)	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"><li>- Salatbar</li><li>- Pastabar</li><li>- Pizzabar</li><li>- Dessertbar</li></ul> <p><b>Tagesmenü</b> Spinat-Karotten-Rösti<sup>1,2E,1F,ML,SL,WZ</sup> (mit <b>BIO</b>-Weizen) mit Pfefferrahmsoße<sup>ML</sup> Naturreis</p>	
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"><li>- Salatbar</li><li>- Pastabar</li><li>- Pizzabar</li><li>- Dessertbar</li></ul> <p><b>Tagesmenü</b> Cevapcici<sup>1E,ML,SE,WZ</sup> mit Paprikasoße<sup>4,7,SL</sup> "Ungarische Art" <b>BIO</b>-Reis </p>	
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"><li>- Salatbar</li><li>- Pastabar</li><li>- Pizzabar</li><li>- Dessertbar</li></ul> <p><b>Tagesmenü</b> Überbackene Bärlauch-Kartoffeln mit Frühlingszwiebeln und Hirtenkäse<sup>ML</sup></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 = Krestiere, 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