






# Stattküche GmbH

Josef-Annegarn-Schule - Speiseplan vom 09.02.2026 bis 13.02.2026

	Tagesgericht Smart-Eating-Bufferet
<b>Dienstag</b> 10.02.2026	BIO-Reis mit Lachs-Möhren-Soße [FI, ML] 
<b>Mittwoch</b> 11.02.2026	Hühnerfrikassee (mit Erbsen, Möhren und Spargel) <sub>[ML]</sub> Naturreis 
<b>Donnerstag</b> 12.02.2026	Hamburger mit Rindfleisch <sub>[SE]</sub> +Gurkenscheiben <sub>[1, 4, 12]</sub> +Röstzwiebeln <sub>[GG, WZ]</sub> +Remoulade <sub>[EI, SE / 1]</sub> +Ketchup <sub>[SL]</sub> im Burgerbrötchen <sub>[GG, WZ, SM]</sub> Kartoffelwedges 

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“!

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, GG = glutenhaltiges Getreide, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, KV = Keine Allergene vorhanden, 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,  = vegetarisch,  = lactosefrei,  = glutenfrei

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



Die gekennzeichneten 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 Menulinie zertifiziert.

Änderungen vorbehalten