













Stattküche GmbH

Josef-Annegarn-Schule - Speiseplan vom 09.03.2026 bis 13.03.2026

	Tagesgericht Smart-Eating-Bufferet
Dienstag 10.03.2026	Blumenkohl und Möhrenwürfel in holländischer Rahmsoße mit Geflügelschinkenstreifen [ML / 1, 2, 16, 0] BIO-Reis  
Mittwoch 11.03.2026	Chicken-Nugget-Burger (Hähnchennuggets) [GG, WZ / 12, 16] im Burgerbrötchen [GG, WZ, SM] +Gurkenscheiben [1, 4, 12] +Röstzwiebeln [GG, WZ] +Ketchup [SL] +Mayonnaise [ML, SE / 12] Kartoffelwedges  
Donnerstag 12.03.2026	Fischtopf Kopenhagen (mit Seelachs, Möhren und Broccoli) [FI, ML] BIO-Kartoffeln   

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