






Stattküche GmbH

Josef-Annegarn-Schule - Speiseplan vom 20.04.2026 bis 24.04.2026

	Tagesgericht Smart-Eating-Bufferet
Dienstag 21.04.2026	BIO-Reis mit Lachs-Möhren-Soße [FI, ML] 
Mittwoch 22.04.2026	Hühnerfrikassee (mit Erbsen, Möhren und Spargel) _[ML] Naturreis 
Donnerstag 23.04.2026	Hamburger mit Rindfleisch _[SE] im Burgerbrötchen _[GG, WZ, SM] +Ketchup _[SL] +Remoulade _[EI, SE / 1] +Gurkenscheiben _[1, 4, 12] +Röstzwiebeln _[GG, WZ] 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