Stattküche GmbH

Josef-Annegarn-Schule - Speiseplan vom 03.11.2026 bis 05.11.2026

	Tagesgericht Smart-Eating-Buffet
Dienstag 03.11.2026	Gemüse-Frühlingsrolle (gefüllt mit Weißkohl, Mungobohnensprossen, Porree, Möhren, Zwiebeln, Paprika) [GG, WZ, EI, SO] mit Sweet-Chili-Dip [EI, SE, ML / 2] gebratene Gemüsenudeln [GG, WZ, SL, SO]
Mittwoch 04.11.2026	Hot Dog (Geflügelwürstchen) [1, 2, 16] +Gurkenscheiben [1, 4, 12] +Röstzwiebeln [GG, WZ] +Remoulade [EI, SE / 1] +Ketchup [7] im Brötchen [GG, WZ] Kartoffelwedges
Donnerstag 05.11.2026	Thai Curry vom Rind (mit Paprika, Brokkoli, Soja und Kokosmilch) [GG, WZ, SO] Naturreis

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 Menülinie zertifiziert.

Änderungen vorbehalten