



Stattküche GmbH


Matthias-Claudius-Schule

Montag, 15.04.2024

Vorspeise 1 (DGE)

Menü 1 (Fleisch/Fisch)


Rohkost 

Rinderfrikadelle (EI, SE, GG, WZ) 

mit Paprikasoße Ungarische Art (SL, 7, 4)   

BIO-Reis (KV)    

Menü 2 (vegetarisch)


3 Maultaschen im Gemüsesud (mit Möhren, Porree, Sellerie) (GG, WZ, EI, SL, SE) 



Dienstag, 16.04.2024

Vorspeise 2

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Rohkost 

Hähnchenschnitzel (paniert) (GG, WZ) 

mit Rahmsoße (ML)  

BIO-Kartoffeln    

Veganes Menü

vegane Bällchen (aus Sojaprotein) (SO, 4)   

mit veganer Rahmsoße (KV, 12)   

Dessert 2



BIO-Kartoffeln    

Donut (GG, WZ, SO, ML, 12)


Mittwoch, 17.04.2024

Vorspeise 1 (DGE)

Eisbergsalat 

mit Kerbeldressing (SE, SU, 2)  

DGE-Menü

Putengeschnetzeltes süß-sauer mit Paprika, Ananas und Bambussprossen (GG, WZ, SO) 

Veganes Menü

BIO-Reis (KV)    

Asiatischer Gemüsetopf süß-sauer (mit Paprika, Karotten, Sellerie und Porree) (SL, SO, 2)

Dessert 1 (DGE)

BIO-Reis (KV)    

Mandarinenquark (ML) 

Donnerstag, 18.04.2024

Vorspeise 2

Lieblingsmenü

Dessert 2

Rohkost 

Pizza Margherita (ML, GG, WZ) 


Grießpudding (ML, GG, WZ)

Freitag, 19.04.2024




Vorspeise 1 (DGE)

Menü 2 (vegetarisch)

Rohkost 

Blumenkohl und Möhrenwürfel in holländischer Rahmsoße (ML) 

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.





Stattküche GmbH




Matthias-Claudius-Schule

Dessert 1 (DGE)

BIO-Reis (KV)     

Stracciatella-Vanille-Creme (ML, 12) 

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