



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## SPEISEPLAN 23.11. – 27.11.2020 Anne-Frank-Gymnasium – Werne

	Smart-Eating (DGE)	
Montag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar</li> <li>- Pastabar</li> <li>- Pizzabar</li> <li>- Dessertbar</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Hähnchenschnitzel<sup>WZ</sup> (paniert) mit fruchtiger Currysoße<sup>2,ML</sup> mit (Pfirsich und Banane) Kroketten</p>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar</li> <li>- Pastabar</li> <li>- Pizzabar</li> <li>- Dessertbar</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Gemüseauswahl<sup>12</sup> Dinkel-Brokkoli-Bratling<sup>EL,DI,HF,ML,SE,WZ</sup> (mit <b>BIO</b>-Dinkel) mit feiner Orangen-Möhren-Soße<sup>12,ML</sup> Kartoffelgratin<sup>2,ML</sup></p>	
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar</li> <li>- Pastabar</li> <li>- Pizzabar</li> <li>- Dessertbar</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Gemüsetopf "Beef-Teriyaki-Style"<sup>17,SO,WZ</sup> (Möhren, Paprika und Frühlingszwiebeln) mit feinen Rindfleischstreifen Reis</p>	
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar</li> <li>- Pastabar</li> <li>- Pizzabar</li> <li>- Dessertbar</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Fischragout<sup>TM,ML</sup> (Seelachs) in heller Soße mit Möhrenstreifen, mit Naturreis</p>	 

### Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

	<p>Die grün hinterlegten 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.</p>	 DE-ÖKO-012
--	--	----------------

1= Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4= Süßungsmittel, 7= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12= Farbstoffe, 15 = geschwärzt, 16= Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, 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

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

Änderungen vorbehalten