











# Stattküche



Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## SPEISEPLAN 07.12. – 11.12.2020

### 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> Spanische Paella<sup>FKT</sup> (Reispfanne mit Gemüse, Fisch (Seelachs) und Krabben)</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> Ebly-Gemüse-Risotto<sup>WZ</sup> (mit Kichererbsen, grünen Bohnen, Erbsen, Blumenkohl) mit gebackener <b>BIO</b>-Tofuschnitte<sup>SO,WZ</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> Rahmkohlrabi<sup>ML</sup> Nürnberger Geflügelrostbratwürstchen<sup>16</sup> mit brauner Soße Schmorkartoffeln</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> <b>BIO</b>-Kartoffel-Möhren-Suppe  mit <u>oder</u> ohne Geflügelwürstchen<sup>1,2,16</sup></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, WVN = 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