



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## Speiseplan vom 28.01. - 01.02.2019 Anne-Frank-Gymnasium Werne

	Smart-Eating (DGE)	
Montag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,Ei,Gl,M,Sn</sup></li> <li>- Pastabar<sup>2,Ei,Gl,M,S</sup></li> <li>- Pizzabar<sup>2,3,5,7,Gl,M</sup></li> <li>- Dessertbar<sup>E,Gl,M,NI,N2</sup></li> </ul> <p><b>Tagesmenü</b> Hähnchenschnitzel<sup>Gl</sup> (paniert) mit fruchtiger Currysoße<sup>Gl,M</sup> mit (Pfirsich und Banane) Kroketten<sup>Ei,Gl</sup></p>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,Ei,Gl,M,Sn</sup></li> <li>- Pastabar<sup>2,Ei,Gl,M,S</sup></li> <li>- Pizzabar<sup>2,3,5,7,Gl,M</sup></li> <li>- Dessertbar<sup>E,Gl,M,NI,N2</sup></li> </ul> <p><b>Tagesmenü</b> Gemüseauswahl<sup>2</sup> Dinkel-Brokkoli-Bratling<sup>8,Ei,Gl,G5,GG,M,S,Sn</sup> (mit <b>BIO</b>-Dinkel) mit Orangen-Möhren-Soße<sup>Gl,M</sup> Kartoffelgratin<sup>M</sup></p>	
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,Ei,Gl,M,Sn</sup></li> <li>- Pastabar<sup>2,Ei,Gl,M,S</sup></li> <li>- Pizzabar<sup>2,3,5,7,Gl,M</sup></li> <li>- Dessertbar<sup>E,Gl,M,NI,N2</sup></li> </ul> <p><b>Tagesmenü</b> Gulasch "Beef-Teriyaki-Style"<sup>8,Gl,Sj</sup> (Möhren, Paprika und Frühlingszwiebeln) mit feinen Rindfleischstreifen Reis</p>	
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,Ei,Gl,M,Sn</sup></li> <li>- Pastabar<sup>2,Ei,Gl,M,S</sup></li> <li>- Pizzabar<sup>2,3,5,7,Gl,M</sup></li> <li>- Dessertbar<sup>E,Gl,M,NI,N2</sup></li> </ul> <p><b>Tagesmenü</b> Fischragout<sup>Gl,M</sup> (Seelachs) (mit heller Soße und Möhrenstreifen) mit Naturreis</p>	

vollw = vollwertig, 2= Farbstoffe, 3= Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7= Phosphat, 8= Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch (nahezu grätenfrei), G = Glutenhaltiges Getreide, Gl= Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Grünkern, G5 = Hafer, GG = Dinkel, K = Krebstiere, M = Milch/Laktose, N = Schalenfrüchte, NI = Mandeln, N2 = Haselnüsse, N3 = Walnüsse, N4 = Cashewnüsse, S = Sellerie, Se = Sesam, Sj = Soja, Sn = Senf, Sw= geschwefelt, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, D = täglich und saisonal wechselnd

Die Kennzeichnung der Nudelbar, der Salatbar, der Dessertbar und der Pizzabar hängen in der Schulumensa aus.

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



DGE-zertifizierte  
Menülinie

Wir wünschen Ihnen  
„Guten Appetit“

Änderungen vorbehalten



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-012