



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## SPEISEPLAN vom 04.03. – 08.03.2019

### Anne-Frank-Gymnasium Werne

	Smart-Eating (DGE)	
Montag	<b>Keine Verpflegung</b>	
Dienstag	<b>Keine Verpflegung</b>	
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,NZ</sup></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Hamburger<sup>8.Ei,Gl,Se,Sj,Sn</sup> (mit Rindfleisch) mit Kartoffelwedges<sup>Gl</sup></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,NZ</sup></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Linseneintopf<sup>8,3,Sn</sup> (<b>BIO</b>-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) mit <b>oder</b> ohne Mettendchen<sup>3,5</sup></p>	

voll = 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



DE-ÖKO-012