



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## SPEISEPLAN 29.08. – 02.09.2022

### Helmholtz-Gymnasium - Bielefeld

	Smart-Eating (DGE)		
Montag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar</li> <li>- Pastabar</li> <li>- Pizzabar</li> <li>- Dessertbar</li> </ul> <p><b>Tagesmenü</b> Gefüllte Zucchini<sup>ML,SE,SL,WZ</sup> mit Kräuter-Couscous-Füllung (mit <b>BIO</b>-Couscous) mit Schnittlauch-Sahne-Soße<sup>ML</sup> <b>BIO</b>-Reis<sup>BIO</sup></p>		
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar</li> <li>- Pastabar</li> <li>- Pizzabar</li> <li>- Dessertbar</li> </ul> <p><b>Tagesmenü</b> Mehrkornbratling (mit <b>BIO</b>-Getreide)<sup>DI,EL,HF,ML,SE,WZ</sup> mit Paprikarahmsoße<sup>ML</sup> Röstinchen</p> <p>Hähnchenbrustfilet (natur) mit Paprikarahmsoße<sup>ML</sup> Röstinchen</p>		 
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar</li> <li>- Pastabar</li> <li>- Pizzabar</li> <li>- Dessertbar</li> </ul> <p><b>Tagesmenü</b> Gemüseauswahl<sup>2</sup> Gekochtes <b>BIO</b>-Ei<sup>16</sup><sup>BIO</sup> mit Senfsoße<sup>ML,SE</sup> <b>BIO</b>-Kartoffeln<sup>BIO</sup></p> <p>Fischfrikadelle<sup>FI,ML,SE,WZ</sup> (MSC-Seelachs) mit Senfsoße<sup>ML,SE</sup> <b>BIO</b>-Kartoffeln<sup>BIO</sup></p>		  
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar</li> <li>- Pastabar</li> <li>- Pizzabar</li> <li>- Dessertbar</li> </ul> <p><b>Tagesmenü</b> Asiatisches Rote-Linsen-Ragout mit Kokosmilch <b>BIO</b>-Reis<sup>BIO</sup></p> <p>Geflügelgeschnetzeltes „Züricher Art“<sup>16,ML</sup> mit frischen Champignons <b>BIO</b>-Reis<sup>BIO</sup></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.



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