



Stattküche GmbH

Speiseplan 24.06. – 28.06.2024

Schulzentrum-Nord - Bochum

| | Menü A | | Menü B | | Menü C |
|------------|--|--|--|--|--|
| Montag | Salatauswahl ^{L4,12,EL,ML,SE,WZ} Fischstäbchen ^{FI,WZ} mit feiner Zitronensoße ^{ML} Petersilien-Schwenkkartoffeln ^{I2} Kirschioghurtspeise ^{ML} |   | Salatauswahl ^{L4,12,EL,ML,SE,WZ} Gemüsebällchen ^{FI} mit feiner Zitronensoße ^{ML} Petersilien-Schwenkkartoffeln ^{I2} Kirschioghurtspeise ^{ML} |  | Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ} |
| Mittwoch | BIO-Erbesen-Möhren-Gemüse ^{BIO} Hähnchenschnitzel ^{WZ} (paniert) mit Kräuterrahmsauce ^{ML} BIO-Kartoffeln ^{BIO} Erdbeerquark ^{ML} |  | Salatauswahl ^{L4,12,EL,ML,SE,WZ} Griech. Vollkornnudelauf ^{2,ML,WZ} mit BIO-Nudeln, Hirtenkäse, Tomaten, Zucchini, Paprika und weißen Bohnen Erdbeerquark ^{ML} |  | Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ} |
| Donnerstag | Salatauswahl ^{L4,12,EL,ML,SE,WZ} Putengeschnetzeltes ^{SO,WZ} „süß-sauer“ mit Paprika, Ananas und Bambussprossen BIO-Reis ^{BIO} Frischobst ^O |  | Salatauswahl ^{L4,12,EL,ML,SE,WZ} Asiatischer Gemüsetopf "süß sauer" ^{2,SL,SO} (mit Paprika, Karotten, Sellerie und Porree) BIO-Reis ^{BIO} Frischobst ^O |  | Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ} |

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-006 |
|---|--|---|

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