















Stattküche GmbH

Speiseplan 01.07. – 05.07.2024

Schulzentrum-Nord - Bochum

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{1,4,12,EL,ML,SE,WZ} Hot Dog ^{1,2,4,12,16,EL,SE,SL,WZ} (Geflügelwürstchen im Brötchen) Kartoffelwedges Frischobst ^D		Salatauswahl ^{1,4,12,EL,ML,SE,WZ} veg. Hot Dog ^{1,4,12,EL,SE,SL,SD,WZ} (vegane Bratwurst im Brötchen) Kartoffelwedges Frischobst ^D		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ}
Mittwoch	BIO -Möhrengemüse  Frikadelle ^{EL,SE,WZ} (mit Rinderhack und Brokkoli) mit Pfefferrahmsauce ^{ML} BIO -Kartoffeln  Frischobst ^D		Brötchen ^{RO,WZ} BIO -Kartoffel-Möhren-Suppe  B1: vegetarisch  B2: mit Rinderhack Frischobst ^D	 	Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ}
Donnerstag	Salatauswahl ^{1,4,12,EL,ML,SE,WZ} Rindergulasch „Ungarisch“ mit frischer Paprika Kartoffelklöße Frischkornbrei ^{ML,WZ} mit Früchten (mit BIO -Weizen, Äpfeln, Bananen und Trauben)		Salatauswahl ^{1,4,12,EL,ML,SE,WZ} Gemüsegulasch (mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch) Kartoffelklöße Frischkornbrei ^{ML,WZ} mit Früchten (mit BIO -Weizen, Äpfeln, Bananen und Trauben)		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, EL = 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