



Stattküche GmbH

Speiseplan 19.08. – 23.08.2024

Schulzentrum-Nord - Bochum

| | | | | |
|------------|--|---|---|--|
| Montag | <h2>Sommerferien</h2> | | | |
| | Menü A | | Menü B | Menü C |
| Mittwoch | Salatauswahl ^{L,14,12,EI,ML,SE,WZ} Tortellini al forno ^{ML,WZ} (Nudeln mit Ricotta-Füllung, Putenbruststreifen, Tomaten, Paprika) mit Käse überbacken Erdbeer-Rhabarber-Kompott ¹² |  | Brötchen ^{RD,WZ} Erbseintopf ^{SE,SL} (BIO -Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Lauch und Sellerie) DGE: vegetarisch BZ: +1 Geflügelwieners ^{116,ML,SE,SL} Erdbeer-Rhabarber-Kompott ¹² |   Brötchen ^{RD,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} |
| Donnerstag | Salatauswahl ^{L,14,12,EI,ML,SE,WZ} Gyrostopf mit Putenbruststreifen, Zucchini und Paprika BIO-Reis  Bananen-Kokos-Kuchen ^{2,12,EI,WZ} |  | Salatauswahl ^{L,14,12,EI,ML,SE,WZ} BIO-Pasta ^{WZ,WO} veg. Bolognesesoße ^{SL,WZ} (mit BIO -Weizen) Frischobst ^D |  Brötchen ^{RD,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} |

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

| | | |
|---|---|---|
|  | 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-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, RD = 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