











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 ^{I2}		Brötchen ^{RD,WZ} Erbseneintopf ^{SE,SL} (BIO-Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Lauch und Sellerie) DGE: vegetarisch BZ: +1 Geflügelwiener ^{1,16,ML,SE,SL}	  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!

	<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, 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