



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 23.08. – 27.08.2021

Kreisgymnasium Halle

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	<p>Bunter Möhrensalat^{4,SE} mit Mais, Paprika und Radieschen</p> <p>Fischburger^{FI,ML,SE,SM,WZ} (Fischfrikadelle im Burger-Brötchen) mit Remoulade^{SE} Kartoffelwedges^{WZ}</p> <p>Frischobst^D</p>				<p>Bunter Möhrensalat^{4,SE} mit Mais, Paprika und Radieschen</p> <p>veg. Hamburger^{1,4,12,15,SM,WZ} (Falafel im Burger-Brötchen) Kartoffelwedges^{WZ}</p> <p>Frischobst^D</p>	
Dienstag	<p>Farmersalat^{2,DI,ML,SE,SL} (mit Weißkohl, Möhre, Mais, Sellerie und Porree)</p> <p>Grüne Tortellini^{DI,ML,WZ} (Käsefüllung) mit Käsesoße^{1,12,DI,ML}</p> <p>Apfel-Körner-Quark^{ML,WZ} (mit BIO-Weizen)</p>		<p>Farmersalat^{2,DI,ML,SE,SL} (mit Weißkohl, Möhre, Mais, Sellerie und Porree)</p> <p>Geflügelbrustgeschnetzeltes^{ML} „Züricher Art“ (mit Champignons und Zwiebeln) BIO-Reis^{BI}</p> <p>Apfel-Körner-Quark^{ML,WZ} (mit BIO-Weizen)</p>			
Mittwoch	<p>Rohkost^R</p> <p>Pizza „Margherita“^{HM,WZ}</p> <p>Quarkspeise „Rot-Weiß“^{HM,ML} (mit roten Früchten)</p>		<p>Rohkost^R</p> <p>Westf. Pfefferpotthast^{WZ} (Rindergulasch mit Zwiebeln und Möhren) BIO-Kartoffeln^{BI}</p> <p>Quarkspeise „Rot-Weiß“^{HM,ML} (mit roten Früchten)</p>			
Donnerstag	<p>Krautsalat „Klassisch“^{H2}</p> <p>Dönerfleisch^D im Fladenbrot^{SM,WZ} mit Tsatsiki^{ML}</p> <p>Frischobst^D</p>				<p>Krautsalat „Klassisch“^{H2}</p> <p>Vegetarisches Gyros^{B,WZ} im Fladenbrot^{SM,WZ} mit Tsatsiki^{ML}</p> <p>Frischobst^D</p>	
Freitag	<p>Brötchen^{WZ}</p> <p>Erbseneintopf^{RE,SL} (BIO-Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch) DGE: vegetarisch B2: mit Mettendchen^{1,2} (vom Schwein)</p> <p>Orangencreme^{12,ML}</p>		<p>Gurkensalat in Joghurt- Dill-Dressing^{2,ML,SE}</p> <p>Rinderhacksteak^{DI,SE,ML,WZ} mit Pfefferrahmsoße^{ML} Kartoffelgratin^{2,ML}</p> <p>Orangencreme^{12,ML}</p>			

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-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