









# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## Speiseplan vom 18.06 – 22.06.2018 Marga-Spiegel-Sekundarschule Werne

	Smart-Eating (DGE)	
Montag 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup></li> <li>- Pastabar<sup>2,Ei,G1,M,S</sup></li> <li>- Pizzabar<sup>2,3,5,7,G1,M</sup></li> <li>- Dessertbar<sup>E,G1,M,N1,N2</sup></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Fischnuggets<sup>E,G1,M,S,Sj</sup> (Seelachs) mit Gemüsedip<sup>M</sup> Naturreis</p>	
Mittwoch 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup></li> <li>- Pastabar<sup>2,Ei,G1,M,S</sup></li> <li>- Pizzabar<sup>2,3,5,7,G1,M</sup></li> <li>- Dessertbar<sup>E,G1,M,N1,N2</sup></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Fleischtopf<sup>E1,M</sup> mit Geflügelbruststeifen, Zwiebeln und Paprika Nudeln<sup>G1</sup></p>	
Donnerstag 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup></li> <li>- Pastabar<sup>2,Ei,G1,M,S</sup></li> <li>- Pizzabar<sup>2,3,5,7,G1,M</sup></li> <li>- Dessertbar<sup>E,G1,M,N1,N2</sup></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Hähnchenbrustfilet (natur) mit Soße<sup>E1</sup> „Provencal“ Kartoffelgratin<sup>S,M</sup></p>	

vollw = vollwertig, 2= Farbstoffe, 3= Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7= Phosphat, 8= Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch (nahezu grätenfrei), G = Glutenhaltiges Getreide, G1= Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Grünkern, G5 = Hafer, G6 = Dinkel, K = Krebstiere, M = Milch/Laktose, N = Schalenfrüchte, N1 = Mandeln, N2 = Haselnüsse, N3 = Walnüsse, N4 = Cashewnüsse, S = Sellerie, Se = Sesam, Sj = Soja, Sn = Senf, Sw= geschwefelt, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd

Die Kennzeichnung der Nudelbar, der Salatbar, der Dessertbar und der Pizzabar hängen in der Schulumensa aus.

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



DGE-zertifizierte  
Menülinie

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen Ihnen  
„Guten Appetit“









Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-012



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## Speiseplan vom 25.06. – 29.06.2018 Marga-Spiegel-Sekundarschule Werne

	Smart-Eating (DGE)	
<b>Montag</b>  	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup></li> <li>- Pastabar<sup>2,Ei,G1,M,S</sup></li> <li>- Pizzabar<sup>2,3,5,7,G1,M</sup></li> <li>- Dessertbar<sup>E,G1,M,N1,N2</sup></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Gebratene Tofuschnitte<sup>Ei,G1,M,S</sup> (mit <b>BIO</b>-Tofu) mit prov. Soße (mit Zucchini, Möhren und Tomaten) <b>BIO</b>-Kartoffeln</p>	
<b>Mittwoch</b>  	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup></li> <li>- Pastabar<sup>2,Ei,G1,M,S</sup></li> <li>- Pizzabar<sup>2,3,5,7,G1,M</sup></li> <li>- Dessertbar<sup>E,G1,M,N1,N2</sup></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Köttbular<sup>B,Ei,G1,Sn</sup> (Hackbällchen) mit Preiselbeeren-Kompott und Soße<sup>G1</sup> <b>BIO</b>-Kartoffeln</p>	
<b>Donnerstag</b>  	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup></li> <li>- Pastabar<sup>2,Ei,G1,M,S</sup></li> <li>- Pizzabar<sup>2,3,5,7,G1,M</sup></li> <li>- Dessertbar<sup>E,G1,M,N1,N2</sup></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Fish and Dip (Seelachsfilet<sup>L,Ei,F,G1,M</sup> (paniert) mit Remoulade<sup>2,8,Ei,F,G1,M,Sn</sup> Röststücken<sup>S</sup></p>	

vollw = vollwertig, 2= Farbstoffe, 3= Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7= Phosphat, 8= Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch (nahezu grätenfrei), G = Glutenhaltiges Getreide, G1= Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Grünkern, G5 = Hafer, G6 = Dinkel, K = Krebstiere, M = Milch/Laktose, N = Schalenfrüchte, N1 = Mandeln, N2 = Haselnüsse, N3 = Walnüsse, N4 = Cashewnüsse, S = Sellerie, Se = Sesam, Sj = Soja, Sn = Senf, Sw= geschwefelt, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd

Die Kennzeichnung der Nudelbar, der Salatbar, der Dessertbar und der Pizzabar hängen in der Schulmensa aus.

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



DGE-zertifizierte  
Menülinie

Wir wünschen Ihnen  
„Guten Appetit“



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-012

Änderungen vorbehalten



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## Speiseplan vom 02.07. – 06.07.2018 Marga-Spiegel-Sekundarschule Werne

	Smart-Eating (DGE)	
Montag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,E,G1,M,Sn</sup></li> <li>- Pastabar<sup>2,E,G1,M,S</sup></li> <li>- Pizzabar<sup>2,3,5,7,G1,M</sup></li> <li>- Dessertbar<sup>E,G1,M,N1,N2</sup></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Gemüseauswahl<sup>F</sup> Rahmgeschnetzeltes<sup>G5,M</sup> „Züricher Art“ (mit Champignons und Zwiebeln) BIO-Kartoffeln<sup>BIO</sup></p>	
Mittwoch	<b>Zeugniskonferenzen</b>	
Donnerstag	<b>Zeugniskonferenzen</b>	

vollw = vollwertig, 2= Farbstoffe, 3= Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7= Phosphat, 8= Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch (nahezu grätenfrei), G = Glutenhaltiges Getreide, G1= Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Grünkern, G5 = Hafer, G6 = Dinkel, K = Krebstiere, M = Milch/ Laktose, N = Schalenfrüchte, N1 = Mandeln, N2 = Haselnüsse, N3 = Walnüsse, N4 = Cashewnüsse, S = Sellerie, Se = Sesam, Sj = Soja, Sn = Senf, Sw= geschwefelt, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd

Die Kennzeichnung der Nudelbar, der Salatbar, der Dessertbar und der Pizzabar hängen in der Schulmensa aus.

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



DGE-zertifizierte  
Menülinie

Wir wünschen Ihnen  
„Guten Appetit“



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-012

Änderungen vorbehalten