



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 06.05. – 10.05.2019 Jodocus-Nünning-Gesamtschule Borken

	Smart-Eating (DGE)	
Montag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,Ei,G1,M,Sn} - Pastabar^{2,Ei,G1,M,S} - Pizzabar^{2,3,5,7,G1,M} - Dessertbar^{E,G1,M,N1,N2} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Spanische Paella^{FK} (Reispfanne mit Gemüse, Fisch (Lachs) und Krabben)</p>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,Ei,G1,M,Sn} - Pastabar^{2,Ei,G1,M,S} - Pizzabar^{2,3,5,7,G1,M} - Dessertbar^{E,G1,M,N1,N2} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Quinoa-Frülingsgemüse-Risotto (mit Kichererbsen, grüne Bohnen, Erbsen und Paprika) mit gebackener BIO-Tofuschnitte[®] </p>	
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,Ei,G1,M,Sn} - Pastabar^{2,Ei,G1,M,S} - Pizzabar^{2,3,5,7,G1,M} - Dessertbar^{E,G1,M,N1,N2} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Kartoffel-Möhren-Suppe (mit BIO-Kartoffeln) mit <u>oder</u> ohne Geflügelwürstchen^{3,5,7}</p>	
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,Ei,G1,M,Sn} - Pizzabar^{2,3,5,7,G1,M} - Dessertbar^{E,G1,M,N1,N2} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Kichererbsenbratling^{3,E,G1,G5,M,Sn} dazu Romasouße^{G1,M} BIO-Kartoffeln </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 = Glutenthaltiges 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.



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.

Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“



DE-ÖKO-012

Änderungen vorbehalten



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 13.05. – 17.05.2019 Jodocus-Nünning-Gesamtschule Borken

	Smart-Eating (DGE)	
Montag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,Ei,G1,M,Sn} - Pastabar^{2,Ei,G1,M,S} - Pizzabar^{2,3,5,7,G1,M} - Dessertbar^{E,G1,M,N1,N2} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Gemüseauswahl² Schweineschnitzel^{E,G1,M} (paniert) dazu Zigeunersoße^{8,G1} Röststücken⁵</p>	
Dienstag	Keine Mittagsverpflegung	
Donnerstag	Keine Mittagsverpflegung	
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,Ei,G1,M,Sn} - Pastabar^{2,Ei,G1,M,S} - Dessertbar^{E,G1,M,N1,N2} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Feine Kartoffelsuppe^{M,S} (mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) mit <u>oder</u> ohne Geflügelwürstchen^{3,5,7}</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.



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.

Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“



DE-ÖKO-012

Änderungen vorbehalten



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 20.05. – 24.05.2019 Jodocus-Nünning-Gesamtschule Borken

	Smart-Eating (DGE)	
Montag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,Ei,G1,M,Sn} - Pastabar^{2,Ei,G1,M,S} - Pizzabar^{2,3,5,7,G1,M} - Dessertbar^{E,G1,MN1,N2} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Hot Dog^{3,5,7,B,Ei,G1,M,Sn} (Geflügelwürstchen^{3,5,7} im Brötchen^{G1}) Kartoffelwedges^{G1}</p>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,Ei,G1,M,Sn} - Pastabar^{2,Ei,G1,M,S} - Pizzabar^{2,3,5,7,G1,M} - Dessertbar^{E,G1,MN1,N2} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Gemüsesuppe „Kunterbunt“ (mit BIO-Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen, Möhren) mit oder ohne Geflügelwürstchen^{3,5,7}</p>	
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,Ei,G1,M,Sn} - Pastabar^{2,Ei,G1,M,S} - Pizzabar^{2,3,5,7,G1,M} - Dessertbar^{E,G1,MN1,N2} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Reibplätzchen^{E,G1} dazu Apfelmus⁵</p>	
Freitag	<u>Keine Mittagsverpflegung</u>	

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.



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.

Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“



DE-ÖKO-012

Änderungen vorbehalten