



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 02.09. – 06.09.2019 Jodocus-Nünning-Gesamtschule Borken

	Smart-Eating (DGE)	
Montag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,E,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 Grünkern-Sprossen-Bratling^{E,G1,G4,G5,G6,M,S3,Sn} (aus BIO-Grünkern) dazu Bärlauchsoße^{G1,M} Schmorkartoffeln</p>	
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,E,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 Seelachsfilet (paniert)^{G1} dazu Senfsoße^{G1,M,Sn} Kartoffelbrei^{2,M}</p>	
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,E,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 Putenroulade^{8,Sn} mit Gemüsefüllung (Möhre, Sellerie, Porree) dazu Bratensoße^{G1,M,Sn} Naturreis</p>	
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,E,G1,M,Sn} - Pizzabar^{2,3,5,7,G1,M} - Dessertbar^{E,G1,M,N1,N2} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Reibeplätzchen^{Ei,G1} dazu Apfelmus⁵</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 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 09.09. – 13.09.2019 Jodocus-Nünning-Gesamtschule Borken

	Smart-Eating (DGE)	
Montag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,E,G1,M,Sn} - Pastabar^{2,E,G1,MS} - Pizzabar^{2,3,5,7,G1,M} - Dessertbar^{E,G1,M,N1,N2} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Hähnchenschnitzel^{E1} (paniert) dazu fruchtige Currysoße^{G1,M} (mit Pfirsich und Banane) Kroketten^{E,G1}</p>	
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,E,G1,M,Sn} - Pastabar^{2,E,G1,MS} - Pizzabar^{2,3,5,7,G1,M} - Dessertbar^{E,G1,M,N1,N2} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Gulasch "Beef-Teriyaki-Style"^{8,G1,S} (Möhren, Paprika und Frühlingszwiebeln) mit feinen Rindfleischstreifen Reis</p>	
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,E,G1,M,Sn} - Pastabar^{2,E,G1,MS} - Pizzabar^{2,3,5,7,G1,M} - Dessertbar^{E,G1,M,N1,N2} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Fischragout^{E1,M} (Seelachs) (mit heller Soße und Möhrenstreifen) dazu Naturreis</p>	
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,E,G1,M,Sn} - Pastabar^{2,E,G1,MS} - Dessertbar^{E,G1,M,N1,N2} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Gefüllte Kohlrabi^{2,E,G1,MS} mit Spinat-Hirtenkäse-Füllung dazu Kräutersoße^{G1,M} Röstiecken^S</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 16.09. – 20.09.2019 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 Gemüsegulasch^{G1,M} mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch Naturreis</p>	
Mittwoch	<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 Putengeschnetzeltes „Westfälisch“^{G1,M,Sn} mit Spitzkohl und Möhren Schupfnudeln^{E,G1}</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 Süße Plinsen^{E,G1,M} [Hefe-Pfannkuchen] dazu Zimt und Zucker</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 Rahmspinat^{G1,M} Seelachsfilet^{E,F,G1,M} [paniert] dazu Senfsoße^{G1,M,Sn} 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 = 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