






# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## Speiseplan vom 04.03. - 08.03.2019 Jodocus-Nünning-Gesamtschule Borken

	Smart-Eating (DGE)	
Montag 	Rosenmontag	
Dienstag	Beweglicher Ferientag	
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,E,G1,MSn</sup></li> <li>- Pastabar<sup>2,Ei,G1,MS</sup></li> <li>- Pizzabar<sup>2,3,5,7,G1,M</sup></li> <li>- Dessertbar<sup>E,G1,MN1,N2</sup></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Linseneintopf<sup>8,SSn</sup> (<b>BIO</b>-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) mit <b>oder</b> ohne Geflügelwürstchen<sup>3,5,7</sup></p>	
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,E,G1,MSn</sup></li> <li>- Pastabar<sup>2,Ei,G1,MS</sup></li> <li>- Dessertbar<sup>E,G1,MN1,N2</sup></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Schweineschnitzel<sup>E,G1,M</sup> "Jäger Art" mit Champignonrahmsauce<sup>G1,M</sup> <b>BIO</b>-Kartoffeln<sup>8</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





Änderungen vorbehalten

Wir wünschen Ihnen  
„Guten Appetit“



DE-ÖKO-012

## Speiseplan vom 11.03. – 15.03.2019 Jodocus-Nünning-Gesamtschule Borken

	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,E,G1,MS</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>2</sup> Hirsebratling<sup>vollw.,8,E,G1,G5,MSn</sup> (mit <b>BIO</b>-Hirse) mit Zigeunersoße<sup>8,G1,S</sup> <b>BIO</b>-Kartoffeln</p>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup></li> <li>- Pastabar<sup>2,E,G1,MS</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> Königsberger Klopse<sup>8,E,G1,Sn</sup> (gekochte Fleischklöße) mit feiner Kapernsoße<sup>G1,M</sup> <b>BIO</b>-Kartoffeln</p>	
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup></li> <li>- Pastabar<sup>2,E,G1,MS</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> Seelachsfilet<sup>E,F,G1,M</sup> (mehliert) mit Remoulade<sup>2,8,E,F,G1,MSn</sup> <b>BIO</b>-Kartoffeln</p>	
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</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> Zucchini-Gemüse-Rösti<sup>E,G1</sup> mit Käsesoße<sup>2,G1,M</sup> <b>BIO</b>-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.



DGE-zertifizierte Menülinie

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen Ihnen  
„Guten Appetit“



DE-ÖKO-012



Stattküche

Schul- und Kindergartenkatering gGmbH

# Speiseplan vom 18.03. – 22.03.2019 Jodocus-Nünning-Gesamtschule Borken

	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> Kartoffelwedges<sup>G1</sup> mit Gemüse-Kräuter-Quark<sup>M</sup> (mit Gurke, Radieschen, Möhre)</p>				
Dienstag	<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> Feine Kartoffelsuppe<sup>M,S</sup> (mit <b>BIO</b>-Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Porree) mit <b>oder</b> ohne Geflügelwürstchen<sup>3,5,7</sup></p>				
Donnerstag	<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> Rotkohl<sup>P</sup></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center; border-right: 1px solid black;">           Frische grobe Bratwurst<sup>5,E,Sn</sup> mit Bratensoße<sup>8,G1,Sn</sup> <b>BIO</b>-Kartoffeln         </td> <td style="width: 50%; text-align: center;">           Veg. Bratwurst<sup>4,E,G1</sup> mit Bratensoße<sup>8,G1,Sn</sup> <b>BIO</b>-Kartoffeln         </td> </tr> </table>		Frische grobe Bratwurst <sup>5,E,Sn</sup> mit Bratensoße <sup>8,G1,Sn</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln	Veg. Bratwurst <sup>4,E,G1</sup> mit Bratensoße <sup>8,G1,Sn</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln	
Frische grobe Bratwurst <sup>5,E,Sn</sup> mit Bratensoße <sup>8,G1,Sn</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln	Veg. Bratwurst <sup>4,E,G1</sup> mit Bratensoße <sup>8,G1,Sn</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln				
Freitag	<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>- Dessertbar<sup>E,G1,M,N1,N2</sup></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Tagesmenü</b> Gemüseauswahl<sup>P</sup></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center; border-right: 1px solid black;">           Hähnchennuggets<sup>2,7,G1</sup> mit Currysoße<sup>8,G1</sup> Naturreis         </td> <td style="width: 50%; text-align: center;">           Fischnuggets<sup>6,G1,M,S,S</sup> (Seelachs) mit Currysoße<sup>8,G1</sup> Naturreis         </td> </tr> </table>		Hähnchennuggets <sup>2,7,G1</sup> mit Currysoße <sup>8,G1</sup> Naturreis	Fischnuggets <sup>6,G1,M,S,S</sup> (Seelachs) mit Currysoße <sup>8,G1</sup> Naturreis	
Hähnchennuggets <sup>2,7,G1</sup> mit Currysoße <sup>8,G1</sup> Naturreis	Fischnuggets <sup>6,G1,M,S,S</sup> (Seelachs) mit Currysoße <sup>8,G1</sup> Naturreis				

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

Änderungen vorbehalten

## Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“



DE-ÖKO-012



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

# Speiseplan vom 25.03. – 29.03.2019 Jodocus-Nünning-Gesamtschule Borken

	<b>Smart-Eating (DGE)</b>	
Montag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,Ei,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> Fischburger<sup>2,8,E,F,G1,M,Se,S,Sn</sup> (Fischfrikadelle im Burger-Brötchen mit Remoulade)</p>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,Ei,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> Veg. „Mini-Frühlingsrollen“<sup>E,Ei,G1,M,S,S,Sn</sup> mit Asia-Dip<sup>6,Se,S</sup> Naturreis</p>	
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,Ei,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>6</sup> Nürnberger Rostbratwürstchen<sup>7</sup> mit brauner Soße<sup>8,G1,Sn</sup> Kartoffelgratin<sup>9,M</sup></p>	
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatbar<sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</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> Erbseneintopf<sup>2,3,5,Sn</sup> (<b>BIO</b>-Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch) mit <b>oder</b> ohne Mettendchen<sup>3,5</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“



DE-ÖKO-012

Änderungen vorbehalten