



Stattküche GmbH

Matthias-Claudius-Schule

Montag, 06.05.2024

Vorspeise 1 (DGE)

Rohkost  

Vorspeise 3

Brötchen (GG, WZ, RO) 

Menü 1 (Alternativbeilage)

Putenrostbratwurst (KV, 16)   
mit Balkansoße (mit Möhren, Erbsen, Paprika, Mais und grünen Bohnen) (KV, 7)
  

Veganes Menü

Kartoffelgratin (ML)  
BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) (KV)
  

Dessert 2

Frischobst  

Dienstag, 07.05.2024

Vorspeise 2

Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke)  
mit Essig-Öl-Dressing (SE, SU, 2, 13)  

DGE-Menü

Hühnerfrikassee (mit Erbsen, Möhren und Spargel) (ML)  

Veganes Menü

BIO-Reis (KV)    
Bunte Kartoffelpfanne mit frischem Gemüse (Bohnen, Paprika, Möhren, Zwiebeln) (KV)
  

Dessert 2

Frischobst  

Mittwoch, 08.05.2024

Vorspeise 3

Paprika-Gurken-Mais-Salat in Kräuter dressing (SE, 2, 4)  

Lieblingsmenü

Reibplätzchen (EI, GG, WZ)  
mit Apfelmus (KV, 2)   

Dessert 2

Kirschkuchen (GG, WZ, EI, 12) 

Freitag, 10.05.2024

Vorspeise 2

Rohkost  

Menü 2 (vegetarisch)

Pizza Margherita (ML, GG, WZ) 

Dessert 2

Rote Grütze (KV, 12)  
+ Soße mit Vanillegeschmack (ML, 12)  

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“!

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, GG = glutenhaltiges Getreide, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, KV = Keine Allergene vorhanden, 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,  = vegetarisch,  = lactosefrei,  = glutenfrei
Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



Die gekennzeichneten 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.



Änderungen vorbehalten