



Stattküche GmbH

Matthias-Claudius-Schule

Mittwoch, 11.06.2025

Vorspeise 3

Eisbergsalat mit Möhrenstreifen  

und Apfelstreifen in Essig-Öl-Dressing (SE, 2, 4)  

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Hähnchenschnitzel (paniert) (GG, WZ)  

mit Kräuterrahmsoße (ML)  

BIO-Reis (KV)    

Menü 2 (vegetarisch)

Mehrkornbratling (mit BIO-Getreide) (GG, WZ, SE, ML, EI, HF) 

mit Schnittlauchsoße (ML)  

BIO-Kartoffeln    

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Erdbeerquark (ML) 

Donnerstag, 12.06.2025

Vorspeise 2

Rohkost  

Veganes Menü

vegane Bällchen (aus Sojaprotein) (SO, 4)   

mit feiner Gemüsesoße (KV, 12)   

BIO-Kartoffeln    

Lieblingsmenü

Pizza Margherita (ML, GG, WZ, 4) 

Dessert 2

BIO-Schokoladenpudding (ML)  

Freitag, 13.06.2025

Vorspeise 2

Tomatensalat mit BIO-Kresse in Essig-Öl-Dressing (SE, 2, 4)  

Vorspeise 3

Sommergemüse (Möhren, Bohnen, Blumenkohl und Erbsen) (KV, 12)   

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Hackbraten (Rind) (EI, GG, WZ, SE) 

mit Champignonrahmsoße (ML)  

BIO-Kartoffeln    

Menü 2 (vegetarisch)

Kartoffelaufbau "Holländisch" (mit BIO-Kartoffeln, Blumenkohl, Möhre) (EI, ML)  

Dessert 2

Frischobst  

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,  = vegetarisch,  = vegan,  = lactosefrei,  = glutenfrei **Änderungen vorbehalten**

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

Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Bio-Speisen sind nach DE-ÖKO-006 zertifiziert

