













Stattküche GmbH

Gymnasium Martinum - Speiseplan vom 26.08.2024 bis 30.08.2024

	Tagesgericht Smart-Eating-Bufferet
Montag 26.08.2024	Balkangemüse (Karotten, Paprika, Brechbohnen, Erbsen und Mais) ^[12] Hähnchennuggets ^[GG, WZ / 12, 16] mit Barbecuesoße ^[7, 2] BIO-Reis  
Dienstag 27.08.2024	Pastinaken-Steckrüben-Rösti ^[GG, HF, WZ, EI] mit Gurken-Radieschen-Quark ^[ML] 
Mittwoch 28.08.2024	BIO-Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli und Möhren) Fischecke (MSC-Seelachs) ^[GG, WZ, FI] mit Kräuter-Knoblauch-Dip ^[ML] BIO-Kartoffeln  
Donnerstag 29.08.2024	Feine Kartoffelsuppe (mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) ^[ML, SL] + 1 Geflügelwiener ^[ML, SL, SE / 1, 16]  

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.

