Stattküche
Menüproduktion GmbH

Alfred-Delp-Schule Pelkum

Montag, 09.11.2026

Vorspeise 1	Rohkost (0)
Menü 2 (vegetarisch)	BIO-Eieromelett (EI, ML, 0)
	mit Rahmspinat (ML, 0)
	BIO-Kartoffeln (0)
Dessert 2	Aprikosenjoghurtspeise (ML, 0, 2)

Dienstag, 10.11.2026

Vorspeise 3	Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing (SE, ML, 0, 2, 4)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	Erbseneintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) (SL, SE, 0)
	+ 1 Geflügelwiener (ML, SL, SE, 1, 16)
Veganes Menü	Erbseneintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) (SL, SE, 0)
Dessert 1	Frischobst (0)

Mittwoch, 11.11.2026

Vorspeise 2	Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke) (0)
	mit Essig-Öl-Dressing (SE, SU, 0, 2, 13)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	Tex. Hackfleischsoße (mit Bohnen, Mais und Paprika) (KV, 0)
	BIO-Reis (KV, 0)
Veganes Menü	veg. Westernpfanne mit Paprika, Kidneybohnen und Mais (KV, 0, 2)
	BIO-Reis (KV, 0)
Dessert 2	Beerenquark (ML, 0)

Donnerstag, 12.11.2026

Vorspeise 1	Rohkost (0)
Veganes Menü	Mais-Süßkartoffel-Bratling (KV, 0, 12)
	mit grüne-Bohnen-Tomaten-Gemüse (KV, 0)
Dessert 2	Karamellpudding (ML, 0)

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 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.

DE-ÖKO-006

Änderungen vorbehalten