Stattküche
Menüproduktion GmbH

Alfred-Delp-Schule Pelkum

Montag, 16.11.2026

Vorspeise 1	Rohkost (0)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	Hähnchenschnitzel (paniert) (GG, WZ, 0)
	mit Tomatensoße (KV, 0)
	BIO-Spirellis (GG, WZ, 0)
Menü 2 (vegetarisch)	Vollkorn-Nudelauflauf "Fiorentina" mit BIO-Vollkorn-Penne, Blattspinat und Tomaten, überbacken mit Käse (GG, WZ, ML, 0)
Menü 3	BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) (KV, 0)
	+ 1 Geflügelwiener (ML, SL, SE, 1, 16)
Dessert 2	Orangencreme (ML, 0, 12)

Dienstag, 17.11.2026

Vorspeise 1	Rohkost (0)
Vorspeise 2	Kichererbsensalat (mit Gurke, Möhre und BIO-Bulgur) in Essig-Öl-Dressing (GG, WZ, SE, 0, 2, 4)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	Indisches Butter Chicken (mit Hähnchenfilet, Tomaten und Zwiebeln) (ML, 0, 12)
	BIO-Reis (KV, 0)
Veganes Menü	Veganes Butter Chicken (mit Natur Pur Chunks, Tomaten und Zwiebeln) (SO, 0, 12)
	BIO-Reis (KV, 0)
Dessert 1	Frischobst (0)

Donnerstag, 19.11.2026

Vorspeise 2	Bunter Möhrensalat mit Mais, Paprika und Radieschen in Essig-Öl-Dressing (SE, 0, 2, 4)
Menü 3	Rindergulasch mit Zwiebeln, Möhren und Paprika (KV, 0)
	BIO-Kartoffeln (0)
Lieblingsmenü	Mac and Cheese (BIO-Maccaroni mit Röstzwiebeln, mit Käse überbacken) (GG, WZ, ML, 0, 12)
Dessert 1	Frischobst (0)
Dessert 2	Kirschkuchen (GG, WZ, EI, 0, 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 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