

## Nährstoffoptimierter & Schweinefleischfreier Vierwochen-Speisenplan





















Stedel Catering GmbH  
 Poucher Hauptstraße 15  
 06774 Muldestausee  
 Tel.:03493 55456  
 Whats App: 0151 22526580  
[kids.stedel@stedel-catering.de](mailto:kids.stedel@stedel-catering.de)



Speiseplan vom:

11.11.24  
 bis  
 06.12.24

Änderung Vorbehalten

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Woche vom 11.11. bis 15.11.2024	Eierkuchen, <b>GL1,LC,ME,EI</b> , mit Apfelmus <b>5</b>	Jägerschnitzel (G) <b>GL,EI,1,2,3</b> mit Nudeln, <b>GL1,EI</b> und Tomatensoße, <b>2</b>	buntes Eierragout <b>EI</b> , in Senfsoße, <b>LC,ME,SE</b> , dazu Kartoffeln	Alaskaseelachs, <b>GL1,FE</b> mit Reis & milder Kräutersoße, <b>SE,LC,MC</b>	Erseneintopf, <b>SL,SF</b> , mit Wienerlescheiben Vollkornbaguette, <b>GL1,2</b>
					
			Gurkensalat	Obst	Fruchtjoghurt <b>LC,ME</b>
Woche vom 18.11. bis 22.11.2024	Königsberger Klöpschen, <b>GL1,SJ,SL,SE</b> , mit Kapern-Kräutersoße, <b>LC,ME</b> , & Kartoffeln	Vollkornnudeln <b>GL1,2,EI</b> mit Tomatensoße, <b>2</b>	Leberkäse, <b>SL,SF</b> mit Bratensoße, <b>2</b> , Knöpfe, <b>GL1,EI,SL</b> und Süßkraut	Pfannegyros, <b>GL1,LC,ME,SL,SF</b> mit Reis und Tzaziki <b>LC,ME</b>	Graupeneintopf, <b>SL</b> , mit Gemüse und Vollkornbaguette, <b>GL</b>
					
	Rote Bete <b>5</b>	Obst		Weißkrautsalat	Schokopudding <b>LC,ME</b>
Woche vom 25.11. bis 29.11.2024	Hähnchen-Zucchini-geschnetzeltes mit Kokosmilch und Tomatenreis	Gabelspaghetti, <b>GL1,EI</b> , mit Tomatensoße, <b>2</b>	Hähnchennuggets, <b>GL1</b> , mit Knöpfe, <b>GL,EI</b> , Erbsen und Bratensoße, <b>2</b>	Fischfilet, <b>FE,GL1</b> mit Kräutersoße, <b>LC,ME,2,SE</b> und Kartoffeln	Blumenkohlcremesuppe, <b>LC,ME</b> dazu Vollkornbaguette <b>GL1,2</b>
					
		PUDDING, <b>LC,ME</b>		Möhrensalat	Fruchtquark <b>LC,ME</b>
Woche vom 02.12. bis 06.12.2024	Hefeklöße, <b>GL1,LC,ME,EI</b> mit warmer Erdbeersoße	Nudeln <b>GL1,EI</b> mit Tomatensoße, <b>2</b> und Fleischbällchen, <b>EI,GL1</b>	Spinat, <b>LC,ME</b> mit Rührei, <b>EI</b> und Salzkartoffeln	Hähnchengulasch, mit Rotkohl <b>5</b> und Knöpfe, <b>GL1,EI,SL</b>	Tomatensuppe, <b>SL</b> mit Reinsudeleinlage und Vollkornbaguette, <b>GL1,2</b>
					
			Obst		Minidonut, <b>GL1,ME,LC,SF</b>

Frei von Geschmacksverstärkern. Alle Angaben nach Kenntnisstand, ohne Gewähr für Richtigkeit, Fehlerfreiheit und Aktualität. Spuren v. Allergenen können aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden. Bitte beachten Sie die zusätzlichen Informationen über Spuren in unseren Gerichten & Speisen.



Geflügel



Fisch



Rind



Truthahn



Vegetarisch



mit Konservierungsstoff (1), mit Antioxidationsmittel (2), mit Phosphat (3), mit Farbstoff (4), mit Süßungsmittel (5), Geschmacksverstärker (6)

EI:Hühnereiweiß und -eigelb; KT:Krebstiere; FE:Fisch und erzeugnisse; EE:Erdnüsse und -erzeugnisse; SJ:Soja-Erzeugnisse; SE:Senf  
 SL:Sellerie; SM:Sesam; SD:Schwefeldioxid und Sulfite; LP:Lupine; WT:Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische);LC: Laktose  
 GL1:glutenhaltiges Getreide: Weizen, GL2: Roggen, GL3 Hafer, GL4 Dinkel, GL5 Grünkern; ME:Milch und -erzeugnisse