



# Stattküche GmbH

## Hermannschule

### Montag, 07.07.2025

Vorspeise 2

DGE-zertifiziertes Menü

Menü 2 (vegetarisch)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Rohkost  

Hähnchennuggets (GG, WZ, 12, 16)  

mit Currysoße (SU, 7, 2)   

BIO-Reis (KV)    

Gemüsenuggets (GG, WZ, GE, ML) 

mit Currysoße (SU, 7, 2)   

BIO-Reis (KV)    

Aprikosenjoghurtspeise (ML, 2) 

Frischobst  

### Dienstag, 08.07.2025

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Vorspeise 2

Lieblingsmenü

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Rohkost  

Möhrensalat mit Ananas, Rosinen und Sonnenblumenkernen in Joghurtdressing (ML, EI, SE) 

BIO-Spirellis (GG, WZ)   

mit Tomatensoße (KV)   

Bananenquark (ML) 

Frischobst  

### Mittwoch, 09.07.2025

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Vorspeise 2

Menü 1 (mit alternativer Beilage)

Menü 2 (mit Alternativbeilage)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Kopfsalat  

mit Cocktaildressing (SU, SE, EI, 2, 13, 7)  

Rohkost  

Putenrostbratwurst <sup>(16)</sup>   

mit brauner Soße (KV)   

Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln) (ML, 12)  

Karotten-Grünkern-Bratling (mit BIO-Grünkern) (SE, EI, GG, HF, ML, WZ, 1) 

mit brauner Soße (KV)   

Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln) (ML, 12)  

Frischobst  

BIO-Schokoladenpudding (ML)  

### Donnerstag, 10.07.2025

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Vorspeise 2

Menü 1 (mit alternativer Beilage)

Rohkost  

Gurkensalat in Dilldressing (SE, 2, 4)  

Hähnchenschnitzel (paniert) (GG, WZ)  

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



# Stattküche GmbH

## Hermannschule

Veganes Menü  
Dessert 2

mit Tomatensoße (KV)    

BIO-Reis (KV)     

BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe (KV)     

Rhabarberkuchen (GG, WZ, EI, 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,  = 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**

