

















Stattküche GmbH

Speiseplan 08.04. – 12.04.2024

Wiesenschule - Rietberg

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Rohkost ^R Nudelauflauf ^{ML,WZ} mit Geflügelstreifen ^{1,2,16} roten Linsen und Paprika Frischobst ^D				Rohkost ^R Pizza „Vegetaria“ ^{ML,WZ} mit Zucchini, Mais und Paprika Frischobst ^D	
Dienstag	Krautsalat „Klassisch“ ² BIO-Nudeln ^{WZ}  mit Tomatensoße Stracciatellaquark ^{ML}		Krautsalat „Klassisch“ ² Putengulasch „Ungarisch“ mit Zwiebeln, Paprika BIO-Kartoffeln  Stracciatellaquark ^{ML}			
Mittwoch	Rohkost ^R Fischecke ^{EI,WZ} (MSC-Seelachs, paniert) mit Kräuter-Knoblauch-Dip ^{ML} BIO-Kartoffeln  Frischobst ^D				Rohkost ^R Semmelknödel ^{EI,WZ} mit Pilzrahmagout ^{ML} Frischobst ^D	
Donnerstag	Brötchen ^{RO,WZ} Feine Kartoffelsuppe ^{ML,SL} (BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) DGE: vegetarisch BZ: + 1 Geflügelwiener ^{1,16,ML,SE,SL} Frischobst ^D BZ: Mandarinenkuchen ^{1,2,EI,WZ}	 	Rotkohl ² Geflügelrostbratwurst ¹⁵ mit Braten-Senf-Soße ^{SE} Kroketten ^{ML} Mandarinenkuchen ^{1,2,EI,WZ}			

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

	<p>Die grün hinterlegten 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.</p>	 DE-ÖKO-006
---	--	---

1= Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4= Süßungsmittel, 7= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12= Farbstoffe, 15 = geschwärzt, 16= Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krestiere, 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, D = täglich und saisonal wechselnd
Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen vorbehalten