













Stattküche GmbH

Speiseplan 15.04. – 19.04.2024


Wiesenschule - Rietberg

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Rohkost ^R Lachsfrikadelle ^{EI,FL,WZ} mit feiner Zitronensoße ^{ML} Petersilien-Schwenkkartoffeln ^{I2} Frischobst ^D				Rohkost ^R Gemüsebällchen ^{EI} mit feiner Zitronensoße ^{ML} Petersilien-Schwenkkartoffeln ^{I2} Frischobst ^D	
Dienstag	Brötchen ^{RO,WZ} Linseneintopf ^{2,SE,SL} (BIO -Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) DGE: vegetarisch BZ: + 1 Geflügelwiener ^{1,16,ML,SE,SL} Frischobst ^D BZ: Donut ^{I2,ML,SO,WZ}	 	Wachsbrechbohnsensalat in Essig-Öl-Dressing ^{2,SE} Frikadelle ^{EI,SE,WZ} (Rind) mit Paprikasoße „Ungarische Art“ ^{4,7,SL} BIO -Kartoffeln ¹ Donut ^{I2,ML,SO,WZ}			
Mittwoch	Rohkost ^R Griech. Vollkornnudelaufauf ^{2,ML,WZ} mit BIO -Nudeln, Hirtenkäse, Tomaten, Zucchini, Paprika und weißen Bohnen Mandarinenquark ^{ML}		BIO -Erbsen-Möhren-Gemüse ¹ Hähnchenschnitzel ^{WZ} (paniert) mit Rahmsauce ^{ML} BIO -Kartoffeln ¹ Mandarinenquark ^{ML}			
Donnerstag	Süß saurer Linsensalat ^{I2} (mit Tomate + Gurke) in Tomatendressing Asiatischer Gemüseopf (mit Paprika, Karotten, Sellerie und Porree) "süß sauer" BIO -Reis ¹ Frischobst ^D		Süß saurer Linsensalat ^{I2} (mit Tomate + Gurke) in Tomatendressing Putengeschnetzeltes ^{SO,WZ} „süß-sauer“ mit Paprika, Ananas und Bambussprossen BIO -Reis ¹ Frischobst ^D			

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



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.



DE-ÖKO-006

I= Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4= Süßungsmittel, 7= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, I2= Farbstoffe, I5 = geschwärzt, I6= Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, 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