













# Stattküche GmbH

Speiseplan 13.05. – 17.05.2024

Wiesenschule - Rietberg

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Rohkost <sup>R</sup>  Pizza „Tonno“ <sup>FI,ML,WZ</sup> mit Thunfisch und Paprikastreifen  Aprikosenjoghurtspeise <sup>2,ML</sup>				Rohkost <sup>R</sup>  Pizza „Margherita“ <sup>4,ML,WZ</sup>  Aprikosenjoghurtspeise <sup>2,ML</sup>	
Dienstag	Mexikogemüse <sup>12</sup> Kidneybohnen, Mais, Möhre, Erbsen, Paprika  Gemüsenuggets <sup>GE,ML,WZ</sup> mit Currysoße <sup>2,7</sup> <b>BIO-Nudeln</b> <sup>WZ, BIO</sup>  Bananenquark <sup>ML</sup>		Mexikogemüse <sup>12</sup> Kidneybohnen, Mais, Möhre, Erbsen, Paprika  Hähnchennuggets <sup>12,16,WZ</sup> mit Currysoße <sup>2,7</sup> <b>BIO-Nudeln</b> <sup>WZ, BIO</sup>  Bananenquark <sup>ML</sup>			
Mittwoch	Kopfsalat mit süßer Joghurttunke <sup>ML</sup>  Cannelloni <sup>EI,ML,WZ</sup> mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatensoße mit Käse <sup>ML</sup> überbacken  Frischobst <sup>D</sup>		Rohkost <sup>R</sup>  Westf. Pfefferpotthast <sup>WZ</sup> Rindergulasch mit Zwiebeln und Möhren <b>BIO-Kartoffeln</b> <sup>BIO</sup>  Frischobst <sup>D</sup>			
Donnerstag	Sommergemüse <sup>12</sup> Möhren, Bohnen, Blumenkohl und Erbsen  Nürnberger Geflügelrostbratwürstchen <sup>16</sup> mit brauner Soße Kartoffelbrei <sup>12,ML</sup>  Frischobst <sup>D</sup>				Rohkost <sup>R</sup>  Reibplätzchen <sup>EI,WZ</sup> mit Apfelmus <sup>2</sup>  Rhabarberkuchen <sup>12,Ei,WZ</sup>	

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>	 <p>DE-ÖKO-006</p>
---	--	---

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 = 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