








Stattküche GmbH

Speiseplan 20.05. – 24.05.2024

Wiesenschule – Rietberg

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Pfingstmontag					
Dienstag	Pfingstferien					
Mittwoch	Lehrerfortbildung					
Donnerstag	Rohkost ^R Geflügelwurstscheiben in Currysoße ^{2,7,16} Naturreis Frischobst ^D				Rohkost ^R Gemüseglasch (mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch) BIO-Kartoffeln  Frischobst ^D	

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 = 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, O = täglich und saisonal wechselnd
Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen vorbehalten