



Stattküche GmbH

Speiseplan 03.06. – 07.06.2024

Wiesenschule - Rietberg

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Bunter Bohnensalat ² (mit weißen Bohnen, Kidneybohnen, Mais, Paprika und Gurke in Essig-Öl-Dressing) BIO -Pasta ^(BIO) veg. Bolognesesoße ^{SL,WZ} (mit BIO-Weizen) Ananas-Kokos-Joghurt ^{ML}		Bunter Bohnensalat ² (mit weißen Bohnen, Kidneybohnen, Mais, Paprika und Gurke in Essig-Öl-Dressing) BIO -Pasta ^(BIO) Bolognesesoße (mit Rinderhack) ^{SL} Ananas-Kokos-Joghurt ^{ML}			
Dienstag	Rohkost ^R Hähnchenbrustfilet (natur) in Paprikarahmsauce ^{ML} BIO -Vollkornnudeln ^{WZ} ^(BIO) Frischobst ^D				Rohkost ^R Hirse-Gemüse-Auflauf ^{ML} (mit BIO -Hirse, Brokkoli, Blumenkohl, Möhren) mit Käse überbacken Donut ^(Z,ML,SD,WZ)	
Mittwoch	Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing ^{2,4,ML,SE} Fischtopf Kopenhagen ^{FL,ML} (mit Seelachs, Möhren und Broccoli) BIO -Kartoffeln ^(BIO) Frischobst ^D				Rohkost ^R Pfannkuchen ^{EI,ML,WZ} mit Apfelsmus ² Frischobst ^D	
Donnerstag	Gemüsesalat ^{2,4,EI,SE} mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen + Mais in leichtem Mayonnaise-Dressing veg. Hot Dog ^{1,4,1Z,EI,SE,SL,SD,WZ} (vegane Bratwurst im Brötchen) Kartoffelwedges Orangen-Vanille-Creme ^(Z,ML)		Gemüsesalat ^{2,4,EI,SE} mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen + Mais in leichtem Mayonnaise-Dressing Hot Dog ^{1,2,4,1Z,1B,EI,SE,SL,WZ} (Geflügelwürstchen im Brötchen) Kartoffelwedges Orangen-Vanille-Creme ^(Z,ML)			

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, 1Z= Farbstoffe, 1S = geschwärzt, 1G= 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