















Stattküche GmbH

Speiseplan 10.06. – 14.06.2024

Wiesenschule - Rietberg

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	BIO-Erbсен-Möhren-Gemüse ^(BIO) Fischstäbchen ^{FI,WZ} mit Remoulade ^{4,EL,FL,ML,SE} Kartoffelbrei ^{12,ML} Beerenquark ^{ML}	 			BIO-Erbсен-Möhren-Gemüse ^(BIO) Kichererbsenbratling ^{EL,HF,ML,SE,WZ} mit Remoulade ^{4,EL,FL,ML,SE} Kartoffelbrei ^{12,ML} Beerenquark ^{ML}	
Dienstag	Gemischte Blattsalate mit Joghurt-Basilikumdressing ^{2,ML,SE} Brokkoli-Nuss-Ecke ^{HF,HN,SF,WZ} in Preiselbeer-Rahmsöße ^{ML} BIO-Kartoffeln ^(BIO) Frischobst ^D		Gemischte Blattsalate mit Joghurt-Basilikumdressing ^{2,ML,SE} Kottbullar (Rinderhackbällchen) in Preiselbeer-Rahmsöße ^{ML} BIO-Kartoffeln ^(BIO) Frischobst ^D			
Mittwoch	Brötchen ^{RO,WZ} Erbseneintopf ^{SE,SL} (BIO-Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Lauch und Sellerie) DGE: vegetarisch BZ: mit Mettendchen ¹² Erdbeer-Rhabarber-Kompott ¹²	 	Rohkost ^R Tortellini al forno ^{ML,WZ} (Nudeln mit Ricotta-Füllung, Putenbruststreifen, Tomaten, Paprika) mit Käse überbacken Erdbeer-Rhabarber-Kompott ¹²			
Donnerstag	Rohkost ^R BIO-Pasta ^{WZ,(BIO)} veg. Bolognesesoße ^{SL,WZ} (mit BIO-Weizen) DGE: Frischobst ^D Bananen-Kokos-Kuchen ^{2,12,EL,WZ}		Konfettisalat ^{2,4,SE} (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre, Radieschen) in Essig-Öl-Dressing Gyrostopf mit Putenbruststreifen, Zucchini und Paprika BIO-Reis ^(BIO) Bananen-Kokos-Kuchen ^{2,12,EL,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 = 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