Stattküche GmbH

Speiseplan 11.03. – 15.03.2024

Wiesenschule - Rietberg

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Konfettisalat[2,4,SE] mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre und Radieschen in Essig-Öl-Dressing Seelachsfilet (mehliert) „Müllerin Art"[Fl,WZ] mit Remoulade[4,Ei,Fl,ML,SE] **BIO**-Kartoffeln Frischobst[D]				Konfettisalat[2,4,SE] mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre und Radieschen in Essig-Öl-Dressing Ebly-Spinat-Gratin[Fl,ML,WZ] mit Ebly-Weizen, Spinat, Tomaten und Zwiebeln Frischobst[D]	
Dienstag	Wachsbrechbohnensalat[2,4,Ei,ML,SE] in Joghurtdressing Geflügelbrustgeschnetzeltes „Züricher Art"[ML] (mit Champignons und Zwiebeln) **BIO**-Spätzle[Ei,WZ] Birnen-Nuss-Quark[HN,ML,SF]				Wachsbrechbohnensalat[2,4,Ei,ML,SE] in Joghurtdressing Mittelmeer-Gemüse-Auflauf[ML,SO] (mit **BIO**-Reis, **BIO**-Tofu, Aubergine, Zucchini, Tomate, Käse) Birnen-Nuss-Quark[HN,ML,SF]	
Mittwoch	Krautsalat „Klassisch"[2] Vegetarisches Gyros[Ei,SL,SO,WZ] im Fladenbrot[SM,WZ] mit Tsatsiki[ML] Frischobst[D]		Krautsalat „Klassisch"[2] Dönerfleisch[2] im Fladenbrot[SM,WZ] mit Tsatsiki[ML] Berliner[Ei,ML,WZ]			
Donnerstag	Brötchen[RO,WZ] **BIO**-Kartoffel-Möhren-Suppe **DGE**: vegetarisch **B2**: mit Rinderhack Frischobst[D]		Rohkost[R] Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu"[1,16,ML,WZ] (gefüllt mit Putenschinken und Käse) mit Currysoße[2,7] **BIO**-Reis 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

1= Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4= Süßungsmittel, 7= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12= Farbstoffe, 15 = geschwärzt, 16= Phosphat, DI = Dinkel, Ei = Ei, Fl = 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