Stattküche GmbH

Speiseplan 18.03. – 22.03.2024

Wiesenschule - Rietberg

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Rohkost[R] **BIO**-Nudeln[WZ] mit Tomaten-Basilikumsoße Pfirsich-Joghurt-Speise[ML]		Rohkost[R] Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“[4,ML,SE] Kartoffelkläße Pfirsich-Joghurt-Speise[ML]			
Dienstag	Rahmspinat[ML] Seelachsfilet (paniert)[FI,WZ] **BIO**-Kartoffeln Apfel-Körner-Quark[ML,WZ] (mit **BIO**-Weizen)				Rahmspinat[ML] **BIO**-Kräuterrührei[EI,ML] **BIO**-Kartoffeln Apfel-Körner-Quark[ML,WZ] (mit **BIO**-Weizen)	
Mittwoch	Brötchen[RO,WZ] Linseneintopf[SL,SE] mit **BIO**-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Lauch, Sellerie **DGE**: vegetarisch **B2**: +I Geflügelwiener[1,IG,ML,SE,SL] Frischobst[O]		Rohkost[R] Cevapcici[EI,SE,WZ] mit Paprikasoße[4,7,SL] „Ungarische Art“ **BIO**-Reis Frischobst[O]			
Donnerstag	Bunter Krautsalat (grüne Paprika, Möhre)[2] Geflügelbruststreifen „Indisch“[2,ML] mit Früchten in Currysoße Naturreis Blaubeerenquark[ML]				Bunter Krautsalat (grüne Paprika, Möhre)[2] Pizza „Vegetaria“[ML,WZ] mit Zucchini und Mais Blaubeerenquark[ML]	

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, 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