















# Stattküche GmbH

Speiseplan 20.03. - 24.03.2023

Wiesenschule - Rietberg

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Knackiger Eisbergsalat mit Joghurtdressing <sup>ML</sup>  Seelachsfilet [mehliert] mit Remoulade <sup>2,ER,ML,SE,WZ</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln <sup>BIO</sup>  Knuspermüsliquark <sup>1,GE,FI,HN,ML,SF,WZ</sup> (Speisequark mit Müsli und Cornflakes)	 			Knackiger Eisbergsalat mit Joghurtdressing <sup>ML</sup>  Ebly-Spinat-Gratin <sup>ER,ML,WZ</sup> mit Ebly-Weizen, Spinat, Tomaten und Zwiebeln  Knuspermüsliquark <sup>GE,FI,HN,ML,SF,WZ</sup> (Speisequark mit Müsli und Cornflakes)	
Dienstag	Rohkost <sup>2</sup>  Eierragout <sup>ER,ML</sup> mit Frühlingsgemüse ( <b>BIO</b> -Ei, Kohlrabi, Möhren, Erbsen) <b>BIO</b> -Reis <sup>BIO</sup>  Erdbeerjoghurtspeise <sup>ML</sup>		Wachsbrechbohnsensalat <sup>2,4,ER,ML,SE</sup>  Geflügelbrustgeschnetzeltes mit frischen Champignons und Petersilie <sup>ML</sup> <b>BIO</b> -Reis <sup>BIO</sup>  Erdbeerjoghurtspeise <sup>ML</sup>			
Mittwoch	Rohkost <sup>2</sup>  Schweinefleischgeschnetzeltes „Westfälisch“ mit Spitzkohl und Möhren <b>BIO</b> -Nudeln <sup>WZ</sup>  Frischobst <sup>0</sup>				Rohkost <sup>2</sup>  Quinoa-Erbsen-Bratling mit feiner Gemüsesoße <sup>ML,SL</sup> Röstkartoffeln  Rhabarberkuchen <sup>12,ER,WZ</sup>	
Donnerstag	Rohkost <sup>2</sup>  Gefüllte Kohlrabi <sup>ER,ML,SE,WZ</sup> mit Spinat-Hirtenkäse-Füllung mit Rahmsauce <sup>ML</sup> Naturreis  Waldmeister Götterspeise (Gelatine vom Rind) <sup>12</sup> + Soße mit Vanillegeschmack <sup>12,ML</sup>		Kopfsalat (mit Gurken, Tomaten und Radieschen in Kerbel-Vinaigrette) <sup>SE</sup>  Frikadelle <sup>ER,SE,WZ</sup> (Rind) mit Rahmsauce <sup>ML</sup> Kartoffelgratin <sup>ML</sup>  Waldmeister Götterspeise (Gelatine vom Rind) <sup>12</sup> + Soße mit Vanillegeschmack <sup>12,ML</sup>		Kopfsalat (mit Gurken, Tomaten und Radieschen in Kerbel-Vinaigrette) <sup>SE</sup>  Überbackene Bärlauch-Kartoffeln mit Frühlingszwiebeln und Hirtenkäse <sup>ML</sup>  Waldmeister Götterspeise (Gelatine vom Rind) <sup>12</sup> + Soße mit Vanillegeschmack <sup>12,ML</sup>	

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

	<p>Die grün hinterlegten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.</p>	 DE-ÖKO-006
---	---	---

1= Konservierungsmittel, 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