



















Stattküche GmbH

Speiseplan 27.03. – 31.03.2023

Wiesenschule - Rietberg

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Apfel-Möhren-Frischkost Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ ^{1,4,ML,SE} BIO -Kartoffeln  Waldbeerenjoghurtspeise ^{ML} (mit Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren)				Apfel-Möhren-Frischkost Maccaroni ^{WZ} mit grüner Erbsensoße ^{ML} Waldbeerenjoghurtspeise ^{ML} (mit Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren)	
Dienstag	Gemischte Blattsalate mit Basilikumdressing ^{2,SE} Veganes Curry ^{2,3,WZ} mit BIO -Jackfrucht, Zucchini, Möhren Naturreis Naturjoghurt ^{ML} mit Fitnessflakes ^{GE}		Gemischte Blattsalate mit Basilikumdressing ^{2,SE} Frühlingsfrikassee ^{ML} (mit Hühnerbrustfleisch, Erbsen, Möhren und Spargel) BIO -Reis  Naturjoghurt ^{ML} mit Fitnessflakes ^{GE}			
Mittwoch	Brötchen ^{WZ} BIO -Kartoffel-Möhren-Suppe  DGE : vegetarisch B2 : +1 Geflügelwiener ^{1,16,ML,SE,SL} Frischobst ^D	 			Rohkost ^R 2 Pfannkuchen ^{1,16,ML,WZ} mit Apfelmus ^S Frischobst ^D	
Donnerstag	Frühlingsalat mit Spinat, Rucola, Möhre, Gurke und Paprika ^{2,4,SE} Karotten-Käse-Plätzchen ^{1,ML,WZ} mit Kräutersoße ^{ML} BIO -Kartoffeln  Frischobst ^D		Frühlingsalat mit Spinat, Rucola, Möhre, Gurke und Paprika ^{2,4,SE} Hähnchenschnitzel ^{WZ} mit Kräutersoße ^{ML} BIO -Kartoffeln  Rüblikuchen mit Möhren und Nüssen ^{1,2,DI,HN,SE,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= 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