



Stattküche GmbH

Speiseplan 17.04. – 21.04.2023

Wiesenschule - Rietberg

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Bunter Möhrensalat ^{2,4,5E} (mit Mais, Paprika, Radieschen) in Kräuterdressing Reibeplätzchen ^{WZ} mit Apfelmus ² Naturjoghurt ^{MA} mit Müsli ^{GE, HF, HN, WZ}		Bunter Möhrensalat ^{2,4,5E} (mit Mais, Paprika, Radieschen) in Kräuterdressing BIO -Pasta ^{WZ} mit Bolognesesoße ^{RL} Naturjoghurt ^{MA} mit Müsli ^{GE, HF, HN, WZ}			
Dienstag	Krautsalat „Klassisch“ ^{W2} Rindergeschnetzeltes mit grünen Bohnen, Zwiebeln BIO -Kartoffeln ^{BIO} Schoko-Nuss-Quark ^{HN, ML, SF, SO}				Krautsalat „Klassisch“ ^{W2} Semmelknödel ^{RI, WZ} mit Pilzrahmragout ^{ML} Schoko-Nuss-Quark ^{HN, ML, SF, SO}	
Mittwoch	Rohkost ³ BIO -Nudeln ^{WZ} ^{BIO} mit Lachs-Möhren-Soße ^{ML, RI} Frischobst ^D		Rohkost ³ Putengulasch „Ungarisch“ ^{ML} mit Zwiebeln, Paprika BIO -Kartoffeln ^{BIO} Frischobst ^D		Rohkost ³ BIO -Nudeln ^{WZ} ^{BIO} mit Tomatensoße Frischobst ^D	
Donnerstag	Brötchen ^{WZ} Feine Kartoffelsuppe ^{ML, SL} (BIO -Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) DGE : vegetarisch B2 : + 1 Geflügelwiener ^{n1, 16, ML, SE, SL} BIO -Schokoladenpudding ^{ML} ^{BIO}	 	Rotkohl ^F Frische grobe Bratwurst (vom Schwein) mit Braten-Senf-Soße ^{SE} Kartoffelgratin ^{ML} BIO -Schokoladenpudding ^{ML} ^{BIO}			

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>	<p>DE-ÖKO-006</p>
--	--	-------------------

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