















Stattküche GmbH

Speiseplan 24.04. - 28.04.2023

Wiesenschule - Rietberg

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Rahmspinat ^{ML} Fischstäbchen ^{FI,WZ} mit Petersiliensoße ^{ML} BIO-Kartoffeln ^{BIO} Frischobst ^O	 			Rohkost ^R Gemüsenuggets ^{2,EL,WZ} mit Barbecuesoße ^{2,7} BIO-Kartoffeln ^{BIO} Frischobst ^O	
Dienstag	Brötchen ^{WZ} Linseneintopf ^{2,SE,SL} (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) DGE: vegetarisch B2: + 1 Geflügelwiener ^{1,16,ML,SE,SL} DGE: Frischobst ^O	 	Amerik. Möhrenfrischkost ^{2,EL,ML,SE} mit Ananas, Rosinen und Sonnenblumenkernen Frikadelle ^{EL,SE,WZ} (Rind) „Ungarische Art“ mit Paprikasoße BIO-Reis ^{BIO} Donut ^{12,ML,WZ}			
Mittwoch	Rohkost ^R Griech. Vollkornnudelaufauf ^{2,ML,WZ} mit BIO-Nudeln, Hirtenkäse, Tomaten und weißen Bohnen Erdbeerquark ^{ML}		Rohkost ^R Putengeschnetzeltes ^{7,SO,WZ} „süß-sauer“ mit Paprika, Ananas und Bambussprossen BIO-Reis ^{BIO} Erdbeerquark ^{ML}			
Donnerstag	Süß-saurer Linsensalat ^{2,4,12,SE} in Essig-Öl-Dressing Pizza Margherita ^{ML,WZ} Grießpudding ^{ML,WZ} mit Beerensoße ¹²		Süß-saurer Linsensalat ^{2,4,12,SE} in Essig-Öl-Dressing Hähnchenschnitzel ^{WZ} (paniert) mit Kräuterrahmsauce ^{ML} Kroketten ^{EL,WZ} Grießpudding ^{ML,WZ} mit Beerensoße ¹²			

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