

Rietberg: Wiesenschule - Speiseplan vom 24.03.2025 bis 28.03.2025

	Menü A	Menü B1	Menü B2
Montag 24.03.2025	BIO-Erbsengemüse Hähnchennuggets [GG, WZ / 12, 16] mit Barbecuesoße [7, 2] BIO-Reis Frischobst   	BIO-Erbsengemüse Gemüsenuggets [GG, WZ, GE, ML] mit Barbecuesoße [7, 2] BIO-Reis Frischobst	
Dienstag 25.03.2025	Rohkost BIO-Spirellis [GG, WZ] mit Bolognesesoße (Tomatensoße mit Rinderhack) [SL] Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise [ML] 	Rohkost BIO-Spirellis [GG, WZ] mit Tomatensoße Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise [ML] 	
Mittwoch 26.03.2025	BIO-Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli und Möhren) Fischecke (MSC-Seelachs, paniert) [GG, WZ, FI] mit Kräuter-Knoblauch-Dip [ML] BIO-Kartoffeln Frischobst   	Rohkost Reibepätzchen [GG, HF, WZ, EI] mit Apfelmus [2] Frischobst 	
Donnerstag 27.03.2025	Rotkohl [SU / 2] Frische grobe Bratwurst (vom Schwein) mit Braten-Senf-Soße [SE] Kroketten [ML] Mandarinenkuchen [GG, WZ, EI / 12] 	Brötchen [GG, WZ, RO] Feine Kartoffelsuppe (mit BIO- Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) [ML, SL] Mandarinenkuchen [GG, WZ, EI / 12] 	Brötchen [GG, WZ, RO] Feine Kartoffelsuppe (mit BIO- Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) [ML, SL] + 1 Geflügelwiener [ML, SL, SE / 1, 16] Mandarinenkuchen [GG, WZ, EI / 12] 

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“!

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, GG = glutenhaltiges Getreide, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, KV = Keine Allergene vorhanden, 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,  = vegetarisch,  = lactosefrei,  = glutenfrei
Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



Die gekennzeichneten 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.

Änderungen vorbehalten