


















Stattküche
— Lippstadt GmbH —

Rietberg: Wiesenschule - Speiseplan vom 31.03.2025 bis 04.04.2025

	Menü A	Menü B1	Menü B2
Montag 31.03.2025	Apfel-Möhren-Frischkost Putengeschnetzeltes süß-sauer mit Paprika, Ananas und Bambussprossen [GG, WZ, SO] BIO-Reis Quarkspeise mit Mandarinen [ML]  	Rohkost Veganes Chop Suey mit Frühlingszwiebeln, Asiagemüse und Karotten [SO] BIO-Reis Quarkspeise mit Mandarinen [ML] 	
Dienstag 01.04.2025	Eisbergsalat mit Himbeerdressing [SE, SU / 2] Rinderfrikadelle [EI, SE, GG, WZ] mit Paprikasoße Ungarische Art [SL / 7, 4] BIO-Reis Berliner [GG, WZ, EI, ML] 	Brötchen [GG, WZ, RO] Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) [SL, SU, SE / 2] Berliner [GG, WZ, EI, ML] 	Brötchen [GG, WZ, RO] Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) [SL, SU, SE / 2] + 1 Geflügelwiener [ML, SL, SE / 1, 16] Berliner [GG, WZ, EI, ML] 
Mittwoch 02.04.2025	Mischgemüse (Möhren, Brokkoli und Bohnen) [12] Fischnuggets (Seelachs) [GG, WZ, EI, FI, SO, ML / 2] mit feiner Zitronensoße [ML] BIO-Kartoffeln Kirschgoghurtspeise [ML]  	Mischgemüse (Möhren, Brokkoli und Bohnen) [12] Gemüsebällchen [EI] mit feiner Zitronensoße [ML] BIO-Kartoffeln Kirschgoghurtspeise [ML]  	
Donnerstag 03.04.2025	BIO-Erbsen-Möhrengemüse Hähnchenschnitzel (paniert) [GG, WZ] mit Rahmsoße [ML] Herzoginkartoffeln [ML] Frischobst 	Rohkost Griech. Vollkornnudelauflauf mit BIO-Nudeln, Hirtenkäse, Tomaten, Zucchini, Paprika, weißen Bohnen [GG, WZ, ML, SU / 2, 13] Frischobst 	

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