














# Stattküche GmbH

Speiseplan 22.04. – 28.04.2024

Wiesenschule - Rietberg

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Gurkensalat <sup>2,4,SE</sup> mit Möhren, Radieschen, Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing  veg. Hot Dog <sup>1,4,12,EL,SE,SL,SD,WZ</sup> (vegane Bratwurst im Brötchen) Kartoffelwedges  Frischobst <sup>D</sup>		Gurkensalat <sup>2,4,SE</sup> mit Möhren, Radieschen, Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing  Hot Dog <sup>1,2,4,12,16,EL,SE,SL,WZ</sup> (Geflügelwürstchen im Brötchen) Kartoffelwedges  Frischobst <sup>D</sup>			
Dienstag	Rohkost <sup>R</sup>  Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße <sup>ML</sup> <b>BIO-Reis</b> <sup>BIO</sup>  Birnenquark <sup>ML</sup>				Rohkost <sup>R</sup>  veg. Moussaka <sup>12,ML</sup> (Auflauf mit Kartoffeln, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln)  Birnenquark <sup>ML</sup>	
Mittwoch	Brötchen <sup>WZ</sup>  <b>(BIO)-Kartoffel(BIO)-Möhren-Suppe</b> <b>B1:</b> vegetarisch <sup>BIO</sup> <b>B2:</b> mit Rinderhack  Frischobst <sup>D</sup>		<b>BIO-Möhrengemüse</b> <sup>BIO</sup>  Frikadelle <sup>EL,SE,WZ</sup> (mit Rinderhack und Brokkoli) mit Pfefferrahmsauce <b>BIO-Kartoffeln</b> <sup>BIO</sup>  Frischobst <sup>D</sup>			
Donnerstag	Rohkost <sup>R</sup>  Rigatoni-Spinat-Auflauf mit Lachswürfeln <sup>FI,ML,WZ</sup>  Frischkornbrei <sup>1,ML,WZ</sup> mit Früchten (mit <b>BIO</b> -Weizen, Äpfeln, Birnen, Apfelsinen und Bananen)	 			Rohkost <sup>R</sup>  Gemüseglasch (mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch) Kartoffelklöße  Frischkornbrei <sup>1,ML,WZ</sup> mit Früchten (mit <b>BIO</b> -Weizen, Äpfeln, Birnen, Apfelsinen und Bananen)	

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= Konservierungsstoffe, 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