














Stattküche
— Lippstadt GmbH —

Rietberg: Wiesenschule - Speiseplan vom 28.04.2025 bis 02.05.2025

	Menü A	Menü B1	Menü B2
Montag 28.04.2025	Rohkost Hühnerfrikassee (mit Erbsen, Möhren und Spargel) [ML] BIO-Reis Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2]  	Rohkost BIO-Spirellis [GG, WZ] mit grüner Erbsensoße [ML] Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2] 	
Dienstag 29.04.2025	Mexikogemüse (Kidneybohnen Mais, Möhre, Erbsen, Paprika) [12] Hähnchennuggets [GG, WZ / 12, 16] mit Currysoße [SU / 7, 2] BIO-Reis Bananenquark [ML] 	Mexikogemüse (Kidneybohnen Mais, Möhre, Erbsen, Paprika) [12] Gemüsenuggets [GG, WZ, GE, ML] mit Currysoße [SU / 7, 2] BIO-Reis Bananenquark [ML] 	
Mittwoch 30.04.2025	Kopfsalat mit süßer Joghurttunke [ML] BIO-Penne [GG, WZ] mit Tomaten-Thunfisch-Soße (mit Paprika und Zwiebeln) [FI] Frischobst   	Kopfsalat mit süßer Joghurttunke [ML] Cannelloni mit Spinat-Ricotta- Füllung in Tomatensoße, mit Käse überbacken [GG, WZ, EI, ML] Frischobst	
Donnerstag 01.05.2025			

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