













Stattküche
— Lippstadt GmbH —

Rietberg: Wiesenschule - Speiseplan vom 05.05.2025 bis 09.05.2025

	Menü A	Menü B1	Menü B2
Montag 05.05.2025	Gurkensalat in Dilldressing [SE / 2, 4] Fischstäbchen (MSC-Seelachs) [GG, WZ, FI] mit Remoulade [EI, FI, SE, ML / 4] BIO-Kartoffeln Frischobst  	Gurkensalat in Dilldressing [SE / 2, 4] Blumenkohlrisotto im Backteig [GG, WZ, EI] mit Kräuter-Knoblauch-Dip [ML] mit BIO-Kartoffeln Frischobst	
Dienstag 06.05.2025	Wachsbrechbohnsalat in Joghurd dressing [SE, EI, ML / 2, 4] Kalbsfrikadelle [GG, WZ, EI] mit Senf-Rahmsoße (mit Estragon) [SE, ML] Kartoffelgratin [ML] Berliner [GG, WZ, EI, ML] 	Wachsbrechbohnsalat in Joghurd dressing [SE, EI, ML / 2, 4] Germknödel mit Fruchtfüllung [GG, WZ, EI, ML / 4] + Soße mit Vanillegeschmack [ML] Berliner [GG, WZ, EI, ML] 	
Mittwoch 07.05.2025	Rohkost Geflügelwurstscheiben in Currysoße [16, 7, 2] BIO-Vollkorn-Penne [GG, WZ] Mandarinenjoghurtspeise [ML] 	Rohkost Kartoffelsalat "klassisch" mit Gewürzgerurken und BIO-Ei [SE, EI, ML / 4] Gemüseschnitzel (heiß) [GG, WZ] Mandarinenjoghurtspeise [ML] 	
Donnerstag 08.05.2025	Chinakohlsalat mit Mandarinen in Joghurd dressing [ML] Hähnchenschnitzel Cordon Bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse [GG, WZ, EI, ML / 1, 2, 16] mit Rahmsoße [ML] BIO-Reis Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) [ML]	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) [ML] 	

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