

Rietberg: Wiesenschule - Speiseplan vom 12.05.2025 bis 16.05.2025

	Menü A	Menü B1	Menü B2
Montag 12.05.2025	Gurken-Mais-Salat mit BIO-Kresse [SE / 2, 4] Rindergeschnetzeltes Stroganoff Art (mit Zwiebeln, Champignons und Gewürzgurken) [SE, ML / 4] Kartoffelklöße Pfirsich-Joghurt-Speise [ML]  	Gurken-Mais-Salat mit BIO-Kresse [SE / 2, 4] BIO-Penne [GG, WZ] mit Tomaten-Basilikum-Soße Pfirsich-Joghurt-Speise [ML] 	
Dienstag 13.05.2025	Rahmspinat [ML] Seelachsfilet (paniert) [GG, WZ, FI] Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln) [ML / 12] Apfel-Körner-Quark (mit BIO-Weizen) [ML, GG, WZ]   	Rahmspinat [ML] BIO-Kräuterrührei [EI, ML] Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln) [ML / 12] Apfel-Körner-Quark (mit BIO-Weizen) [ML, GG, WZ]	
Mittwoch 14.05.2025	Krautsalat [SU / 2] Dönerfleisch mit Zwiebeln im Fladenbrot [GG, WZ, SM] mit Tsatsiki [ML] Frischobst 	Krautsalat [SU / 2] Vegetarisches Gyros [GG, WZ, SO, SL] im Fladenbrot [GG, WZ, SM] mit Tsatsiki [ML] Frischobst 	
Donnerstag 15.05.2025	BIO-Möhrengemüse Rinderfrikadelle [EI, SE, GG, WZ] mit Rahmsoße [ML] BIO-Kartoffeln Bananen-Schoko-Kuchen [GG, WZ, EI / 12, 2] 	BIO-Möhrengemüse Bio-Linsen-Hirse-Bällchen [GG, WZ, HF, EI] mit Schnittlauch-Sahne-Soße [ML] BIO-Kartoffeln Bananen-Schoko-Kuchen [GG, WZ, EI / 12, 2] 	

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