



Stattküche
— Lippstadt GmbH —

Rietberg: Wiesenschule - Speiseplan vom 19.05.2025 bis 23.05.2025

	Menü A	Menü B1	Menü B2
Montag 19.05.2025	Rohkost Cevapcici (Rind) [GG, WZ, EI, SE] mit Paprikasoße Ungarische Art [SL / 7, 4] BIO-Reis Ananas-Kokos-Joghurt [ML] 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) [SL, SU, SE / 2] Ananas-Kokos-Joghurt [ML] 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) [SL, SU, SE / 2] + 1 Geflügelwiener [ML, SL, SE / 1, 16] Ananas-Kokos-Joghurt [ML] 
Dienstag 20.05.2025	Chinakohlsalat mit Paprikastreifen in Essig-Öl- Dressing [SE / 2, 4] Hähnchenbrustfilet (natur) in Paprikarahmsauce [ML] BIO-Vollkorn-Penne [GG, WZ] Donut [GG, WZ, SO, ML]  	Chinakohlsalat mit Paprikastreifen in Essig-Öl- Dressing [SE / 2, 4] Hirse-Gemüse-Auflauf (mit BIO- Hirse, Brokkoli, Blumenkohl, Möhren) mit Käse überbacken [ML] Donut [GG, WZ, SO, ML]	
Mittwoch 21.05.2025	Gurkensalat in Joghurt-Dill- Dressing [SE, ML / 2, 4] Fischragout (mit MSC-Lachs, MSC-Seelachs, Tomaten und Paprika) [FI, SL] BIO-Kartoffeln Frischobst    	Rohkost 2 Pfannkuchen [ML, EI, GG, WZ] mit Apfelmus [2] Frischobst	
Donnerstag 22.05.2025	Gemüsesalat (mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais) in leichtem Mayonnaise-Dressing [EI, SE / 2, 4] Pizza [GG, WZ / 4] mit Tomatensugo mit Geflügelschinkenstreifen [1, 2, 16] und ger. Gouda [ML] Orangen-Vanille-Creme [ML]		Gemüsesalat (mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais) in leichtem Mayonnaise-Dressing [EI, SE / 2, 4] Pizza [GG, WZ / 4] mit Tomatensugo und ger. Gouda [ML] Orangen-Vanille-Creme [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