

Rietberg: Wiesenschule - Speiseplan vom 26.05.2025 bis 30.05.2025

	Menü A	Menü B1	Menü B2
Montag 26.05.2025	Rohkost Nürnberger Geflügelrostbratwürstchen ^[16] mit Bratensoße ^[SE] Kroketten ^[ML] Beerenquark ^[ML]   	Rohkost vegane Bratwurst ^[SL, SO] mit Bratensoße ^[SE] Kroketten ^[ML] Beerenquark ^[ML] 	
Dienstag 27.05.2025	Gemischte Blattsalate mit Joghurt-Basilikumdressing ^[ML] Köttbular (Rinderhackbällchen) mit Preiselbeer-Rahmsoße ^[ML] BIO-Kartoffeln Frischobst  	Gemischte Blattsalate mit Joghurt-Basilikumdressing ^[ML] Brokkoli-Nuss-Ecke ^[GG, WZ, HF, SF, HN] mit Preiselbeer-Rahmsoße ^[ML] BIO-Kartoffeln Frischobst 	
Mittwoch 28.05.2025	Rohkost Tortellini al forno (Nudeln mit Ricotta-Füllung, Putenstreifen, Tomaten, Paprika) mit Käse überbacken ^[GG, WZ, ML] Erdbeer-Rhabarber-Kompott ^[12] 	Brötchen ^[GG, WZ, RO, GE] Erbseneintopf (mit BIO- Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) ^[SL, SE] Erdbeer-Rhabarber-Kompott ^[12]  	Brötchen ^[GG, WZ, RO, GE] Erbseneintopf (mit BIO- Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) ^[SL, SE] mit 1 Mettendchen ^[1, 2] Erdbeer-Rhabarber-Kompott ^[12]  
Donnerstag 29.05.2025			

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