



Stattküche
— Lippstadt GmbH —

Rietberg: Wiesenschule - Speiseplan vom 09.06.2025 bis 13.06.2025

	Menü A	Menü B1	Menü B2
Montag 09.06.2025			
Dienstag 10.06.2025			
Mittwoch 11.06.2025	Rohkost Rinderfrikadelle [EI, SE, GG, WZ] mit Paprikasoße Ungarische Art [SL / 7, 4] BIO-Reis Erdbeerquark [ML] 	Rohkost Tortellini mit Spinat-Käsefüllung [GG, WZ, ML] mit Tomatensoße Erdbeerquark [ML] 	
Donnerstag 12.06.2025	BIO-Erbesen-Möhrengemüse Hähnchenschnitzel (paniert) [GG, WZ] mit Kräuterrahmsoße [ML] Kartoffelgratin [ML] Frischobst 	Rohkost Griech. Vollkornnudelauflauf mit BIO-Nudeln, Hirtenkäse, Tomaten, Zucchini, Paprika, weißen Bohnen [GG, WZ, ML, SU / 2, 13] Frischobst 	

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