



Stattküche
— Lippstadt GmbH —

Rietberg: Wiesenschule - Speiseplan vom 16.06.2025 bis 20.06.2025

	Menü A	Menü B1	Menü B2
Montag 16.06.2025	Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing [SE / 2, 4] Rinderköfte (orientalische Fleischbällchen) [EI, GG, WZ] mit Ajvar-Dip [SU / 2, 13] BIO-Reis Frischobst 	Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing [SE / 2, 4] Kartoffelauflauf "Holländisch" (mit BIO-Kartoffeln, Blumenkohl, Möhre) [EI, ML] Frischobst  	
Dienstag 17.06.2025	Rohkost Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße [ML] BIO-Reis Orangen-Vanille-Creme [ML]   	Rohkost veg. Moussaka (Auflauf mit Kartoffeln, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln) [ML / 12] Orangen-Vanille-Creme [ML] 	
Mittwoch 18.06.2025	Rohkost Kalbsgeschnetzeltes in heller Soße [ML] Kartoffelklöße Frischkornbrei mit Früchten (mit BIO-Weizen, Äpfeln, Bananen und Trauben) [ML, GG, WZ] 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe Frischkornbrei mit Früchten (mit BIO-Weizen, Äpfeln, Bananen und Trauben) [ML, GG, WZ] 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe mit Rinderhack Frischkornbrei mit Früchten (mit BIO-Weizen, Äpfeln, Bananen und Trauben) [ML, GG, WZ] 
Donnerstag 19.06.2025			

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