Stattküche
Lippstadt GmbH

Rietberg: Wiesenschule - Speiseplan vom 23.06.2025 bis 27.06.2025

	Menü A	Menü B1	Menü B2
Montag 23.06.2025	Rohkost BIO-Spirellis [GG, WZ] weiße Bolognesesoße (mit Rinderhack) [SL, ML, SU / 12] Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2]	Rohkost Pasta della casa (mit Erbsen, Tomaten und Käse) [GG, WZ, ML] Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2]	
Dienstag 24.06.2025	Rahmspinat [ML] Seelachsfilet (paniert) [GG, WZ, FI] BIO-Kartoffeln Frischobst	Rahmspinat [ML] BIO-Eieromelette [EI, ML] BIO-Kartoffeln Frischobst	
Mittwoch 25.06.2025	Bunte Blattsalate (Lollo Rosso und Bionda, Eisbergsalat) mit Joghurt-Basilikumdressing [ML] Tex. Hackfleischsoße (mit Bohnen, Mais und Paprika) [7] Naturreis Frischobst	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Erbseneintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] Frischobst	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Erbseneintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] mit 1 Mettendchen [1, 2] Frischobst
Donnerstag 26.06.2025	Rohkost Hähnchenfilet Piccata Milanese mit Parmesankäse-Panade [GG, WZ, EI, ML / 1, 2, 16] mit Tomatensoße Gnocchi [GG, WZ] Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) [ML]	Rohkost 2 Pfannkuchen [ML, EI, GG, WZ] mit Apfelmus [2] Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) [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