



Stattküche  
— Lippstadt GmbH —

## Rietberg: Wiesenschule - Speiseplan vom 07.07.2025 bis 11.07.2025

	Menü A	Menü B1	Menü B2
<b>Montag</b> 07.07.2025	Rohkost Lasagne "Bolognese" mit Rinderhack [GG, WZ, EI, ML, SL] Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2] 	Rohkost BIO-Spirellis [GG, WZ] mit grüner Erbsensoße [ML] Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2] 	
<b>Dienstag</b> 08.07.2025	Mexikogemüse (Kidneybohnen Mais, Möhre, Erbsen, Paprika) [12] Hähnchennuggets [GG, WZ / 12, 16] mit Currysoße [SU / 7, 2] BIO-Reis Bananenquark [ML] 	Mexikogemüse (Kidneybohnen Mais, Möhre, Erbsen, Paprika) [12] Gemüsenuggets [GG, WZ, GE, ML] mit Currysoße [SU / 7, 2] BIO-Reis Bananenquark [ML] 	
<b>Mittwoch</b> 09.07.2025	Kopfsalat mit Cocktaildressing [SU, SE, EI / 2, 13, 7] BIO-Penne [GG, WZ] mit Tomaten-Thunfisch-Soße (mit Paprika und Zwiebeln) [FI] Frischobst    	Rohkost Reibeplätzchen [GG, WZ, HF, EI] mit Apfelmus [2] Frischobst 	
<b>Donnerstag</b> 10.07.2025	Sommergemüse (Möhren, Bohnen, Blumenkohl und Erbsen) [12] Putenrostbratwurst [16] mit brauner Soße Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln) [ML / 12] Rhabarberkuchen [GG, WZ, EI / 12]  	Gurkensalat in Dilldressing [SE / 2, 4] Cannelloni mit Spinat-Ricotta- Füllung [GG, WZ, EI, ML] in Tomatensoße mit Käse überbacken [ML] Rhabarberkuchen [GG, WZ, EI / 12]	

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