



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

# SPEISEPLAN 26.09. – 30.09.2022

## Wiesenschule - Rietberg

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Gurkensalat <sup>2,4,SE</sup> mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing  veg Hamburger (Falafel im Burgerbrötchen) <sup>1,4,12,16,SE,SM,SL,WZ</sup> Kartoffelwedges  Frischobst <sup>0</sup>		Gurkensalat <sup>2,4,SE</sup> mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing  Hamburger mit Rindfleisch <sup>1,4,12,16,SE,SM,SL,WZ</sup> Kartoffelwedges  Frischobst <sup>0</sup>			
Dienstag	Rohkost <sup>0</sup>  Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße <b>BIO-Reis</b> <sup>0</sup>  Schoko-Nuss-Quark <sup>1,HN,ML,SF,SO</sup>				Rohkost <sup>0</sup>  <b>BIO-Nudeln</b> <sup>WZ</sup> <sup>0</sup> mit Tomatensoße  Schoko-Nuss-Quark <sup>1,HN,ML,SF,SO</sup>	
Mittwoch	Brötchen <sup>WZ</sup>  <b>BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe</b> <b>DGE:</b> vegetarisch <b>B2:</b> mit Rinderhack  Schokoladenkuchen <sup>12,16,WZ</sup>	 			Apfel-Möhren-Frischkost  2 Pfannkuchen <sup>0,ML,WZ</sup> mit Zimt und Zucker  Schokoladenkuchen <sup>12,16,WZ</sup>	
Donnerstag	Bunter Krautsalat <sup>2,4,SE</sup> mit grüner Paprika und Möhre in Kräuter-Senf-Dressing  Fischtopf „Teriyaki Style“ <sup>0,7,R,SO,WZ</sup> <b>BIO-Reis</b> <sup>0</sup>  Frischobst <sup>0</sup>	 	Bunter Krautsalat <sup>2,4,SE</sup> mit grüner Paprika und Möhre in Kräuter-Senf-Dressing  Rindergulasch „Ungarisch“ mit frischer Paprika <b>BIO-Kartoffeln</b> <sup>0</sup>  Frischobst <sup>0</sup>		Bunter Krautsalat <sup>2,4,SE</sup> mit grüner Paprika und Möhre in Kräuter-Senf-Dressing  Gemüseulasch „Ungarisch“ mit frischer Paprika <b>BIO-Kartoffeln</b> <sup>0</sup>  Frischobst <sup>0</sup>	

## Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

	Die grün hinterlegten 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.	 DE-ÖKO-012
--	---	----------------

1= Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4= Süßungsmittel, 7= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12= Farbstoffe, 15 = geschwärzt, 16= Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, 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

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen vorbehalten