






















Stattküche  
— Lippstadt GmbH —

## Rietberg: Wiesenschule - Speiseplan vom 18.11.2024 bis 22.11.2024

	Menü A	Menü B1	Menü B2
<b>Montag</b> 18.11.2024	Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing [SE / 2, 4] Hot Dog (Geflügelwürstchen im Brötchen) [GG, WZ, EI, SE, SL / 1, 2, 16, 4, 12] Kartoffelwedges Frischobst  	Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing [SE / 2, 4] veg. Hot Dog (vegane Bratwurst im Brötchen) [GG, WZ, SL, SO, EI, SE / 1, 4, 12] Kartoffelwedges Frischobst  	
<b>Dienstag</b> 19.11.2024	Rohkost Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße [ML] BIO-Reis Birnenquark [ML]   	Rohkost veg. Moussaka (Auflauf mit Kartoffeln, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln) [ML / 12] Birnenquark [ML] 	
<b>Mittwoch</b> 20.11.2024	BIO-Möhrengemüse Rinderköfte (orientalische Fleischbällchen mit Paprikastreifen) [EI, GG, WZ] mit Ajvar-Dip [SU / 2, 13] BIO-Reis Apfelkuchen [GG, WZ, EI / 12, 2]  	Brötchen [GG, WZ, RO] BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe Frischobst  	Brötchen [GG, WZ, RO] BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe mit Rinderhack Apfelkuchen [GG, WZ, EI / 12, 2]  
<b>Donnerstag</b> 21.11.2024	Leipziger Allerlei (Erbesen, Möhren, Spargel) [12] Fischstäbchen (MSC-Seelachs) [GG, WZ, FI] mit Remoulade [EI, FI, SE, ML / 4] BIO-Kartoffel Frischobst  	Bunter Krautsalat (grüne Paprika, Möhre) [SU / 2] Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatensoße, mit Käse überbacken [GG, WZ, EI, ML] Frischkornbrei mit Früchten (mit BIO-Weizen, Äpfeln, Bananen, Birnen und Apfelsinen)	

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