



Stattküche  
— Lippstadt GmbH —

## Rietberg: Wiesenschule - Speiseplan vom 25.11.2024 bis 29.11.2024

|                                 | Menü A   | Menü B1   | Menü B2  |
|---------------------------------|--|---|--|
| <b>Montag</b><br>25.11.2024     | Rohkost<br>Hamburger mit Rindfleisch (im Burgerbrötchen) + Remoulade und Ketchup [GG, WZ, SM, SE, SL, EI / 1, 4, 12]<br>Kartoffelwedges<br>Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2]<br>  | Rohkost<br>Linsenbolognese (mit Möhren, Sellerie und Lauch) [SL]<br>BIO-Vollkorn-Penne [GG, WZ]<br>Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2]<br>   |  |
| <b>Dienstag</b><br>26.11.2024   | Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke) mit Essig-Öl-Dressing [SE, SU / 2, 13]<br>Seelachsfilet (paniert) [GG, WZ, FI]<br>mit Rahmspinat [ML]<br>Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln) [ML / 12]<br>Frischobst<br>    | Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke) mit Essig-Öl-Dressing [SE, SU / 2, 13]<br>BIO-Eieromelette [EI, ML]<br>mit Rahmspinat [ML]<br>Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln) [ML / 12]<br>Frischobst<br> |  |
| <b>Mittwoch</b><br>27.11.2024   | Bunte Blattsalate (Lollo Bionda, Eichblatt, Feldsalat) mit Joghurt-Basilikumdressing [SU, ML, SE / 2]<br>Westf. Pfefferpotthast (Rindergulasch mit Zwiebeln und Möhren)<br>BIO-Kartoffeln<br>Pflaumen-Hirse-Creme (mit BIO-Hirse) [ML]<br>  | Brötchen [GG, WZ, RO]<br>Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE]<br>Pflaumen-Hirse-Creme (mit BIO-Hirse) [ML]<br>  | Brötchen [GG, WZ, RO]<br>Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE]<br>mit 1 Mettendchen [1, 2]<br>Pflaumen-Hirse-Creme (mit BIO-Hirse) [ML]<br> |
| <b>Donnerstag</b><br>28.11.2024 | Rohkost<br>Rindfleischstreifen "Western Art" mit Paprika, Mais, Kidneybohnen [7]<br>BIO-Kartoffeln<br>Frischobst<br>     | Rohkost<br>2 Pfannkuchen [ML, EI, GG, WZ]<br>mit Zimt und Zucker<br>Frischobst  |  |

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