



Stattküche  
— Lippstadt GmbH —

## Rietberg: Wiesenschule - Speiseplan vom 02.12.2024 bis 06.12.2024

	Menü A	Menü B1	Menü B2
<b>Montag</b> 02.12.2024	Rosenkohl [SE / 12] Putenrostbratwurst [16] mit Braten-Senf-Soße [SE] BIO-Kartoffeln Orangencreme [ML / 12]  	Rosenkohl [SE / 12] Grünkern-Sprossen-Bratling (mit BIO-Grünkern) [GG, DI, WZ, HF, ML, EI, SO, SE, SL] mit Braten-Senf-Soße [SE] BIO-Kartoffeln Orangencreme [ML / 12] 	
<b>Dienstag</b> 03.12.2024	Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke) mit Essig-Öl-Dressing [SE, SU / 2, 13] Bio-Tagliatelle [GG, WZ] mit Lachs-Möhren-Soße [FI, ML] Blaubeerenjoghurtspeise [ML]    	Brötchen [GG, WZ, RO] BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) Blaubeerenjoghurtspeise [ML]	Brötchen [GG, WZ, RO] BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) + 1 Geflügelwiener [ML, SL, SE / 1, 16] Blaubeerenjoghurtspeise [ML] 
<b>Mittwoch</b> 04.12.2024	Rohkost Hühnerfrikassee (mit Erbsen, Möhren und Spargel) [ML] BIO-Reis Frischobst   	Rohkost Eierragout (mit BIO-Eiern, Kohlrabi, Möhren, Erbsen) in Soße [ML, EI, SE] BIO-Kartoffeln Kirschkuchen [GG, WZ, EI / 12]	
<b>Donnerstag</b> 05.12.2024	BIO-Erbsengemüse Rinderfrikadelle [EI, SE, GG, WZ] mit Bratensoße [SE] Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln) [ML / 12] Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspeln [ML] 	BIO-Erbsengemüse Kartoffel-Sauerkraut-Bratling [EI, SU, GG, WZ / 12] mit Bratensoße [SE] Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln) [ML / 12] Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspeln [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