



Stattküche
— Lippstadt GmbH —

Rietberg: Wiesenschule - Speiseplan vom 16.12.2024 bis 20.12.2024

	Menü A	Menü B1	Menü B2
Montag 16.12.2024	Konfettisalat (mit Gurken, Kidneybohnen, Mais, Möhren und Radieschen) in Essig-Öl-Dressing [SU, SE / 2, 13, 4] Seelachsfilet "Müllerin Art" (mehliert) [GG, WZ, FI, ML] mit Remoulade [EI, FI, SE, ML / 4] BIO-Kartoffeln Naturjoghurt [ML]	Konfettisalat (mit Gurken, Kidneybohnen, Mais, Möhren und Radieschen) in Essig-Öl-Dressing [SU, SE / 2, 13, 4] Gemüsebagel [GG, DI, WZ, SL] mit Kräutersoße [ML] BIO-Kartoffeln Naturjoghurt [ML]	
Dienstag 17.12.2024	Wachsbrechbohnen Salat in Joghurdressing [SE, EI, ML / 2, 4] Geflügelbrustgeschneitzeltes Züricher Art (mit Champignons und Zwiebeln) [ML] BIO-Spätzle [GG, WZ, EI] Berliner [GG, WZ, EI, ML]  	Wachsbrechbohnen Salat in Joghurdressing [SE, EI, ML / 2, 4] Mittelmeer-Gemüse-Auflauf (mit BIO-Reis, BIO-Tofu, Aubergine, Zucchini, Tomaten und Käse) [SO, ML] Berliner [GG, WZ, EI, ML]	
Mittwoch 18.12.2024	Krautsalat Klassisch [SU / 2] Dönerfleisch im Fladenbrot [GG, WZ, SM] mit Tsatsiki [ML] Birnen-Nuss-Quark [ML, SF, HN] 	Krautsalat Klassisch [SU / 2] Vegetarisches Gyros [GG, WZ, SO, SL] im Fladenbrot [GG, WZ, SM] mit Tsatsiki [ML] Birnen-Nuss-Quark [ML, SF, HN] 	
Donnerstag 19.12.2024	Chinakohlsalat mit Mandarinen in Joghurdressing [ML] Hähnchenschnitzel Cordon Bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse [GG, WZ, EI, ML / 1, 2, 16] mit Rahmsoße [ML] BIO-Reis Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) [ML]	Brötchen [GG, WZ, RO] Käse-Lauch-Suppe [ML / 12] Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) [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