



Stattküche GmbH

Speiseplan 17.06. – 21.06.2024

Wiesenschule - Rietberg

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Rohkost ^R Tortellinisalat ^{EL,FI,ML,SE,WZ} mit Thunfisch, Mais und Paprika dazu Gemüsebagel ^{DI,SL,WZ} Frischobst ^D				Bunter Möhrensalat ^{2,4,SE} mit Mais, Paprika, Radieschen in Kräuterdressing Bio-Spirellis ^{WZ} Tomaten-Basilikum-Soße Frischobst ^D	
Dienstag	Rohkost ^R Pastinaken-Steckrüben-Rösti ^{EL,HF,WZ} mit Gurken-Radieschen-Quark ^{ML} Blaubeerenquark ^{ML}		Rohkost ^R Geflügelgulasch „Ungarisch“ mit Zwiebeln, Paprika Kartoffelklöße Blaubeerenquark ^{ML}			
Mittwoch	Brötchen ^{RO,WZ} Feine Kartoffelsuppe ^{ML,SL} (BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) DGE: vegetarisch BZ: + 1 Geflügelwiener ^{1,IG,ML,SE,SL} Frischobst ^D	 	Rotkohl ^Z Geflügelrostbratwurst ^{IG} mit Braten-Senf-Soße ^{SE} Krokette ^{ML} Frischobst ^D			
Donnerstag	Bunte Blattsalate (Lollo Rosso u. Bionda, Eisbergsalat) mit Joghurt-Basilikumdressing ^{2,ML,SE} Rindergeschmetzeltes mit grünen Bohnen BIO-Nudeln ^{WZ,BIO} Frischobst ^D				Bunte Blattsalate (Lollo Rosso u. Bionda, Eisbergsalat) mit Joghurt-Basilikumdressing ^{2,ML,SE} Reibplätzchen ^{EL,WZ} mit Apfelmus ^Z Zitronenkuchen ^{12,EL,WZ}	

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

	<p>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.</p>	 <p>DE-ÖKO-006</p>
---	--	---

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, D = täglich und saisonal wechselnd
Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen vorbehalten