




















# Stattküche GmbH

Speiseplan 24.06. – 28.06.2024

## Wiesenschule - Rietberg

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Apfel-Möhren-Frischkost  Fischstäbchen <sup>FI,WZ</sup> mit feiner Zitronensoße <sup>ML</sup> Petersilien-Schwenkkartoffeln <sup>I2</sup>  Kirschgurtspeise <sup>ML</sup>	 			Apfel-Möhren-Frischkost  Gemüsebällchen <sup>EI</sup> mit feiner Zitronensoße <sup>ML</sup> Petersilien-Schwenkkartoffeln <sup>I2</sup>  Kirschgurtspeise <sup>ML</sup>	
Dienstag	Brätchen <sup>RO,WZ</sup>  Linseneintopf <sup>I2,SE,SL</sup> (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch)  DGE: vegetarisch BZ: 1 Geflügelwiener <sup>I16,ML,SE,SL</sup>  Frischobst <sup>U</sup>	 	Eisbergsalat <sup>2,4,SE</sup> mit Apfel- und Möhrenstreifen in Essig-Öl-Dressing  Frikadelle <sup>EI,SE,WZ</sup> (Rind) mit Paprikasoße „Ungarische Art“ <sup>4,6,7,SL</sup> BIO-Nudeln <sup>WZ</sup>   Berliner <sup>EI,ML,WZ</sup>			
Mittwoch	Rohkost <sup>R</sup>  Griech. Vollkornnudelauf <sup>I2,ML,WZ</sup> mit BIO-Nudeln, Hirtenkäse, Tomaten, Zucchini, Paprika und weißen Bohnen  Erdbeerquark <sup>ML</sup>		BIO-Erbesen-Möhren-Gemüse   Hähnchenschnitzel <sup>WZ</sup> (paniert) mit Kräuterrahmsauce <sup>ML</sup> BIO-Kartoffeln   Erdbeerquark <sup>ML</sup>			
Donnerstag	Süß saurer Linsensalat <sup>I2</sup> (mit Tomate+Gurke) in Tomaten-Dressing  Asiatischer Gemüsetopf "süß sauer" <sup>2,SL,SD</sup> (mit Paprika, Karotten, Sellerie und Porree) BIO-Reis   Frischobst <sup>U</sup>		Süß saurer Linsensalat <sup>I2</sup> (mit Tomate+Gurke) in Tomaten-Dressing  Putengeschnetzeltes <sup>SD,WZ</sup> „süß-sauer“ mit Paprika, Ananas und Bambussprossen BIO-Reis   Frischobst <sup>U</sup>			

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>	 DE-ÖKO-006
---	--	---

I= Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4= Süßungsmittel, 7= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, I2= Farbstoffe, I5 = geschwärzt, I6= 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, U = täglich und saisonal wechselnd  
 Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen vorbehalten