





Stattküche GmbH

Speiseplan 01.07. – 05.07.2024

Wiesenschule - Rietberg

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Gurkensalat ^{2,4,SE} mit Möhren, Radieschen, Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing veg. Hot Dog ^{1,4,1/2,EI,SE,SL,SD,WZ} (vegane Bratwurst im Brötchen) Kartoffelwedges Frischobst ^D		Gurkensalat ^{2,4,SE} mit Möhren, Radieschen, Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing Hot Dog ^{1,2,4,1/2,16,EI,SE,SL,WZ} (Geflügelwürstchen im Brötchen) Kartoffelwedges Frischobst ^D			
Dienstag	Rohkost ^R Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße ^{ML} BIO-Reis ^{BIO} Orangen-Vanille-Creme ^{12,ML}				Rohkost ^R veg. Moussaka ^{12,ML} (Auflauf mit Kartoffeln, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln) Orangen-Vanille-Creme ^{12,ML}	
Mittwoch	Brötchen ^{RO,WZ} BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe B1: vegetarisch ^{BIO} B2: mit Rinderhack Frischobst ^D	 	BIO-Möhrengemüse ^{BIO} Frikadelle ^{EI,SE,WZ} (mit Rinderhack und Brokkoli) mit Pfefferrahmsauce ^{ML} BIO-Kartoffeln ^{BIO} Frischobst ^D			
Donnerstag	Bunter Krautsalat ² mit grüner Paprika, Möhre Gemüseglasch (mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch) Kartoffelklöße Frischkornbrei ^{ML,WZ} mit Früchten (mit BIO-Weizen, Äpfeln, Bananen und Trauben)		Bunter Krautsalat ² mit grüner Paprika, Möhre Rindergulasch „Ungarisch“ mit frischer Paprika Kartoffelklöße Frischkornbrei ^{ML,WZ} mit Früchten (mit BIO-Weizen, Äpfeln, Bananen und Trauben)			

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
---	--	---

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, SD = 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