

Speiseplan vom 26.06. - 30.06.2017

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,3,5,6,7} Geschmorte Prinzessbohnen ² mit Zwiebeln Geflügelfleischkäse ^{3,5,7} mit Bratensoße ^{8,G1,Sn} Kartoffelbrei ^{2,M} Aprikosenjoghurtspeise ^M				Salatauswahl ^{2,3,5,6,7} Geschmorte Prinzessbohnen ² mit Zwiebeln Linsenröllchen ^{8,G1,Sn} mit Soße ^{8,G1,Sn} Kartoffelbrei ^{2,M} Aprikosenjoghurtspeise ^M		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,5,6,7} Aprikosenjoghurtspeise ^M
Dienstag	Salatauswahl ^{2,3,5,6,7} Reisaufbau „Gyros Art“ ^{4,2,M} (mit Paprika, Erbsen Tomaten und Hirtenkäse) Frischobst ³		Salatauswahl ^{2,3,5,6,7} Hamburger ^{8,5,G1,Se,Sj,Sn} (mit Rindfleisch) mit Kartoffelwedges ^{G1} Frischobst ³				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,5,6,7} Frischobst ³
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,3,5,6,7} Milchreis ^M mit Apfel-Kirsch-Kompott ⁵ Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}		Salatauswahl ^{2,3,5,6,7} Nudelsalat ^{4,3,5,6,7} (mit Erbsen und Möhren) mit 1 Geflügelbruststück ^{3,5,7} Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,5,6,7} Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,3,5,6,7} BIO-Kaisergemüse ^{2,3,5,6,7} (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Schweinebraten mit Braten-Senf-Soße ^{8,G1,Sn} Schmorkartoffeln Bananenquark ^M				1 Brötchen ^{G1} Salatauswahl ^{2,3,5,6,7} Linseneintopf ^{2,3,5,6,7} (BIO -Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) B1: vegetarisch B2: mit Mettendchen ^{3,5} Bananenquark ^M	 	1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,5,6,7} Bananenquark ^M
Freitag	Salatauswahl ^{2,3,5,6,7} Tagliatelle ^{G1} mit Lachs-Krabben-Soße ^{8,G1,K,M} Frischobst ³				Salatauswahl ^{2,3,5,6,7} Gemüsetopf „Indisch“ ^{4,8,G1,M} mit Möhren, Erbsen und Bohnen Reis Frischobst ³		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,5,6,7} Frischobst ³

vollw = vollwertig, 2 = Farbstoffe, 3 = Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7 = Phosphat, 8 = Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch, G = Glutenhaltiges Getreide, G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Grünkern, G5 = Hafer, G6 = Dinkel, K = Krebstiere, M = Milch/Laktose, N = Schalenfrüchte, N1 = Mandeln, N2 = Haselnüsse, N3 = Walnüsse, N4 = Cashewnüsse, S = Sellerie, Se = Sesam, Sj = Soja, Sn = Senf, Sw = geschwefelt, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



DGE-zertifizierte
Menülinie

Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-012