



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## Speiseplan vom 23.01. – 27.01.2017

### Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup> Geschmorte Prinzessbohnen <sup>2</sup> mit Zwiebeln  Geflügelfleischkäse <sup>3, 5, 7</sup> mit Bratensoße <sup>6, G1, Sn</sup> Kartoffelbrei <sup>2, M</sup>  Aprikosenjoghurtspeise <sup>M</sup>				Salatauswahl <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup> Geschmorte Prinzessbohnen <sup>2</sup> mit Zwiebeln  Linsenröllchen <sup>E, G1, M</sup> mit Soße <sup>6, G1, Sn</sup> Kartoffelbrei <sup>2, M</sup>  Aprikosenjoghurtspeise <sup>M</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup>  Aprikosenjoghurtspeise <sup>M</sup>
Dienstag	Salatauswahl <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup>  Milchreis <sup>M</sup> mit Apfel-Kirsch-Kompott <sup>5</sup>  Frischobst <sup>0</sup>		Salatauswahl <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup>  Hamburger <sup>G1, Se, S, Sn</sup> (mit Rindfleisch) mit Kartoffelwedges <sup>G1</sup>  Frischobst <sup>0</sup>				1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup>  Frischobst <sup>0</sup>
Mittwoch	Salatauswahl <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup>  Tagliatelle <sup>G1</sup> mit Lachs-Krabben-Soße <sup>G1, M</sup>  Götterspeise <sup>2</sup> (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack <sup>2, M</sup>				Salatauswahl <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup>  Frische Zucchini-Pilz-Pfanne in Kräutersoße <sup>G1, M</sup> <b>BIO-Kartoffeln</b>   Götterspeise <sup>2</sup> (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack <sup>2, M</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup>  Götterspeise <sup>2</sup> (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack <sup>2, M</sup>
Donnerstag	Salatauswahl <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup> 1 Vollkornbrötchen <sup>G1, G2</sup>  Linseneintopf <sup>R, S, Sn</sup> (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) <b>DGE:</b> vegetarisch <b>B2:</b> mit Mettendchen <sup>3, 5</sup>  Pflaumen-Hirse-Creme <sup>M</sup>	 	Salatauswahl <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup> Möhrengemüse <sup>2</sup>  Rinderhackfrikadelle <sup>B, E, G1, Sn</sup> mit Zigeunersoße <sup>B, G1</sup> Nudeln <sup>G1</sup>  Pflaumen-Hirse-Creme <sup>M</sup>				1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup>  Pflaumen-Hirse-Creme <sup>M</sup>
Freitag	Salatauswahl <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup>  Geflügelbruststreifen "Indisch" <sup>B, G1, M</sup> mit Früchten in Currysoße Naturreis  Frischobst <sup>0</sup>				Salatauswahl <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup>  Grüne Tortellini <sup>R, G1, M</sup> mit Käsefüllung mit Tomatensoße <sup>G1</sup>  Frischobst <sup>0</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup>  Frischobst <sup>0</sup>

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, GG = 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

Änderungen vorbehalten