Stattküche
Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 06.02. – 10.02.2017
Wilhelm-Hittorf-Gymnasium Münster

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl[2,8,E,G1,M,Sn] Sauerkraut Kasslerbraten[4] mit Braten-Senf-Soße[8,G1,Sn] **BIO**-Kartoffeln Sahnequark[M]				Salatauswahl[2,8,E,G1,M,Sn] Maccaroni[G1] mit Lauchrahmsoße[G1,M] Sahnequark[M]		1 Brötchen[G1] Salatbuffet[2,8,E,G1,M,Sn] Sahnequark[M]
Dienstag	Salatauswahl[2,8,E,G1,M,Sn] 1 Vollkornbrötchen[G1,G2] **BIO**-Bauernsuppe[6] (mit Kartoffeln, Lauch, Möhre, Sellerie, Zucchini) **DGE:** vegetarisch **B2:** mit Geflügel-würstchen[3,5,7] Waldbeeren-joghurtspeise[M]	 	Salatauswahl[2,8,E,G1,M,Sn] Dillkarotten[2] Hähnchennuggets[7,G1] mit Currysoße[8,G1] Reis Waldbeeren-joghurtspeise[M]				1 Brötchen[G1] Salatbuffet[2,8,E,G1,M,Sn] Waldbeeren-joghurtspeise[M]
Mittwoch	Salatauswahl[2,8,E,G1,M,Sn] Tortelliniauflauf[2,G1,M] mit Brokkoli und Kirschtomaten Frischobst[O]		Salatauswahl[2,8,E,G1,M,Sn] Geflügelgeschnetzeltes[G1,M] „Züricher Art“ (mit Champignons und Zwiebeln) **BIO**-Kartoffeln Frischobst[O]				1 Brötchen[G1] Salatbuffet[2,8,E,G1,M,Sn] Frischobst[O]
Donnerstag	Salatauswahl[2,8,E,G1,M,Sn] Rotkohl[5] Frische grobe Bratwurst[5,Ei,Sn] mit Bratensoße[8,G1,Sn] **BIO**-Kartoffeln Frischkornbrei[G1,M] mit Früchten (mit **BIO**-Weizen)				Salatauswahl[2,8,E,G1,M,Sn] Rotkohl[5] Veg. Bratwurst[E,G1,M,Sj,Sn] mit Bratensoße[8,G1,Sn] **BIO**-Kartoffeln Frischkornbrei[G1,M] mit Früchten (mit **BIO**-Weizen)		1 Brötchen[G1] Salatbuffet[2,8,E,G1,M,Sn] Frischkornbrei[G1,M] mit Früchten (mit **BIO**-Weizen)
Freitag	Salatauswahl[2,8,E,G1,M,Sn] Pasta[G1] mit Tomaten-Thunfisch-Soße[G1] (mit Paprika und Zwiebeln) dazu Reibekäse[2,M] Frischobst[O]				Salatauswahl[2,8,E,G1,M,Sn] 3 Pfannkuchen[E,G1,M] mit Apfel-Zimt-Quark[5,M] Frischobst[O]		1 Brötchen[G1] Salatbuffet[2,8,E,G1,M,Sn] Frischobst[O]

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

Änderungen vorbehalten