Stattküche
Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan 27.03. – 31.03.2017

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl[2,8,Ei,G1,M,Sn] Veg. Frühlingsrolle[E,Ei,G1,M,S,Sj,Sn] mit gebratenem Gemüsereis Frischobst[O]		Salatauswahl[2,8,Ei,G1,M,Sn] Spaghetti[G1] „Bolognese“[G1,S] (mit Rinderhack) Frischobst[O]				1 Brötchen[G1] Salatbuffet[2,8,Ei,G1,M,Sn] Frischobst[O]
Dienstag	Salatauswahl[2,8,Ei,G1,M,Sn] Geflügelbrust-geschnetzeltes[G1,M] mit frischen Champignons und Petersilie **BIO**-Vollkornnudeln[G1] Rhabarberkuchen[2,Ei,G1]				Salatauswahl[2,8,Ei,G1,M,Sn] Eierragout mit Frühlingsgemüse[G1,M] (mit Kohlrabi, Möhre, Erbsen) Farfalle[G1] Rhabarberkuchen[2,Ei,G1]		1 Brötchen[G1] Salatbuffet[2,8,Ei,G1,M,Sn] Rhabarberkuchen[2,Ei,G1]
Mittwoch	Salatauswahl[2,8,Ei,G1,M,Sn] Kaisergemüse[2] (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Quinoa-Erbsen-Frikadelle[S] mit Soße[G1,M] Röstkartoffeln Frischobst[O]		Salatauswahl[2,8,Ei,G1,M,Sn] Kräuterbrot[G1] Frühlingssuppe (**BIO**-Kartoffeln, Erbsen, Möhren und Kohlrabi) mit Rinderhackeinlage Frischobst[O]				1 Brötchen[G1] Salatbuffet[2,8,Ei,G1,M,Sn] Frischobst[O]
Donnerstag	Salatauswahl[2,8,Ei,G1,M,Sn] 3 Hähnchenbrustspieße mit Kräuter-Soße[G1,M] Nudeln[G1] Erdbeerjoghurtspeise[M]				Salatauswahl[2,8,Ei,G1,M,Sn] Pizza „Vegetaria“[2,G1,M] mit Zucchini und Paprika Erdbeerjoghurtspeise[M]		1 Brötchen[G1] Salatbuffet[2,8,Ei,G1,M,Sn] Erdbeerjoghurtspeise[M]
Freitag	Salatauswahl[2,8,Ei,G1,M,Sn] Fischfilet[Ei,G1,M] (Seelachs) (mehliert) mit milder Zitronensoße[G1,M] Reis Frischkornbrei[G1,M] mit Früchten (aus **BIO**-Weizen)				Salatauswahl[2,8,Ei,G1,M,Sn] Überbackene Bärlauch-Kartoffeln[2,G1,M] mit Frühlingszwiebeln und Hirtenkäse Frischkornbrei[G1,M] mit Früchten (aus **BIO**-Weizen)		1 Brötchen[G1] Salatbuffet[2,8,Ei,G1,M,Sn] Frischkornbrei[G1,M] mit Früchten (aus **BIO**-Weizen)

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