



Stattküche
Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 01.05. – 05.05.2017
Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	 1. Mai (Feiertag)						
Dienstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} BIO-Dillkarotten ²  Gemüsenuggets ^{G1,M} mit Currysoße ^{B,G1} Naturreis		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} BIO-Dillkarotten ²  Hähnchennuggets ^{7,G1} mit Currysoße ^{B,G1} Reis				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ³
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} 1 Vollkornbrötchen ^{G1,G2} Feine Kartoffelsuppe ^{M,S} (mit BIO -Kartoffeln, Möhren, Lauch, Sellerie) DGE: vegetarisch B2: mit Geflügel- wurstchen ^{3,5,7} Erdbeeryoghurtspeise ^M		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Nudelauf ^{2,G1,M} mit buntem Gemüse und Hühnchenfleisch			1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Erdbeeryoghurtspeise ^M	
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Rotkohl ⁵ Veg. Bratwurst ^{Ei,G1,M,S,Sn} mit Bratensoße ^{B,G1,Sn} BIO -Kartoffeln  Frischkornbrei ^{G1,M} mit Früchten (mit BIO -Weizen)		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Rotkohl ⁵ Frische grobe Bratwurst ^{5,E,Sn} mit Bratensoße ^{B,G1,Sn} BIO -Kartoffeln  Frischkornbrei ^{G1,M} mit Früchten (mit BIO -Weizen)			1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischkornbrei ^{G1,M} mit Früchten (mit BIO -Weizen)	
Freitag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Pasta ^{G1} mit Tomaten- Thunfisch-Soße ^{G1} (mit Paprika und Zwiebeln) dazu Reibekäse ^{2,M} Frischobst ³				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} 3 Blaubeer- Pfannkuchen ^{E,G1,M} + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M} Frischobst ³		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} 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

Änderungen vorbehalten