



Stattküche
Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 03.07. - 07.07.2017 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} BIO-Möhrengemüse² Hirsebratling ^{vollw.,B,E,G1,G5,M,S,Sn} (aus BIO-Hirse) mit „Sauce Provencale“ ^{G1,M} Nudeln ^{G1} Naturjoghurt ^M mit Zimt und Zucker	Frankreich  	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} BIO-Möhrengemüse² Rinderhackfrikadelle ^{B,E,G1,Sn} mit Zigeunersoße ^{B,G1} Nudeln ^{G1} Naturjoghurt ^M mit Zimt und Zucker	Kroatien  			1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Naturjoghurt ^M mit Zimt und Zucker
Dienstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Albondigas ^{B,E,G1,Sn} (Span. Rinderhackbällchen) mit Tomatensoße ^{G1,M} Reis Frischobst ^O	Spanien  			Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Quiche Lorraine ^{G1,M} (mit Lauch) Frischobst ^O	Frankreich  	1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ^O
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Anatolischer Gemüseauflauf ^{G1,M} mit Weißkohl, Tomaten und Hirtenkäse) mit Naturreis Nusspudding ^{2,M,N2,N3}	Türkei  	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Putengulasch „Italia“ ^{G1} mit Paprika und Tomaten Nudeln ^{G1} Nusspudding ^{2,M,N2,N3}	Italien  			1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Nusspudding ^{2,M,N2,N3}
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} B1: Pizza "Margherita" DGE: Pizza "Tonno" (mit Thunfisch) Frischobst ^O	Italien  	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Hähnchenschnitzel ^{G1} (paniert) mit warmer Pfirsichsoße ^{G1,M} Kroketten ^{E,G1} Frischobst ^O	Malta  			1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ^O
Freitag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Zypriotischer Hirtenspieß (Geflügel) mit Paprika-Zwiebel-Soße ^{G1} Pommes Frites Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}	Zypern  			Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Bulgur-Quark- Bällchen ^{B,E,G1,G5,M,Sn} mit Champignonsoße ^{G1,M} BIO-Kartoffeln Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}	Albanien  	1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}

vollw = vollwertig, 2= Farbstoffe, 3= Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7= Phosphat,
8= Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch (nahezu grätenfrei), 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

"Rund um das Mittelmeer"

