



Stattküche
Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 10.07. – 14.07.2017

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,3,5,6,1,M,Sn} Couscouspfanne ^{G1,M} mit frischem Gemüse (Frühlingszwiebeln, Bohnen, Möhre, Keimlingen und Petersilienpesto) Frischobst ^O	Algerien  	Salatauswahl ^{2,3,5,6,1,M,Sn} Cevapcici ^{1,6,G1} mit Tsatsiki ^M Reis Frischobst ^O	Kroatien  			1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,5,6,1,M,Sn} Frischobst ^O
Dienstag	Salatauswahl ^{2,3,5,6,1,M,Sn} Tunesisches Geflügelgericht ^{G1,M} mit Kürbis, Paprika und Champignons BIO -Kartoffeln ^M Mandarinen- joghurtspeise ^M	Tunesien  			Salatauswahl ^{2,3,5,6,1,M,Sn} Griechisches Ofengemüse ² mit Feta ^M und Naturreis Mandarinen- joghurtspeise ^M	Griechenland  	1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,5,6,1,M,Sn} Mandarinen- joghurtspeise ^M
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,3,5,6,1,M,Sn} Montenegrinischer Gulaschtopf ^{G1} mit Paprika und Zwiebeln Nudeln ^{G1} Frischobst ^O	Montenegro  			Salatauswahl ^{2,3,5,6,1,M,Sn} Lahmacun ^{G1,8} [Türkische Pizza] B1: vegetarisch B2: mit Rinder- hackfleisch Frischobst ^O	Türkei  	1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,5,6,1,M,Sn} Frischobst ^O
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,3,5,6,1,M,Sn} Cannelloni ^{1,2,5,6,1,M} mit Spinat- Ricotta-Füllung ^M in Tomatensoße ^{G1} und Käse ^{2,M} Apfelkuchen ^{2,5,6,G1}	Italien  	Salatauswahl ^{2,3,5,6,1,M,Sn} Krautsalat „Klassisch“ ^{8,9,Sn} Dönerfleisch im Fladenbrot ^{G1,Se} mit Tsatsiki ^M Apfelkuchen ^{2,5,6,G1}	Griechenland  			1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,5,6,1,M,Sn} Apfelkuchen ^{2,5,6,G1}
Freitag							

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"

