

















Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 11.09. – 15.09.2017

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium Münster

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Möhrengemüse ² Rinderhackfrikadelle ^{8,B,E,G1,Sn} mit Zigeunersoße ^{8,G1} Nudeln ^{G1} Frischobst ⁰				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} B1: Pizza „Margherita“ ^{4,2,G1,M} B2: Pizza „Geflügel- schinken“ ^{4,2,3,5,7,G1,M} Frischobst ⁰		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ⁰
Dienstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Indisches Gemüsecurry ^{8,G1,M} mit Blumenkohl, Möhren und Erbsen Naturreis Schwarzwälder Kirschquark ^M		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Königsberger Klopse ^{8,B,E,G1,Sn} mit feiner Kapern-Soße ^{8,G1,M} BIO-Kartoffeln  Schwarzwälder Kirschquark ^M				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Schwarzwälder Kirschquark ^M
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} 1 Brötchen ^{G1} Gemüsesuppe „Primavera“ (mit BIO-Kartoffeln , Erbsen, Möhren und Kohlrabi) DGE: vegetarisch B2: mit Geflügel- würstchen ^{3,5,7} Frischobst ⁰		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Balkangemüse ² (Erbsen, Möhren, Paprika, Bohnen, Mais) Currywürstchen ⁷ in Soße ^{5,8,G1} Nudeln ^{G1} Frischobst ⁰				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ⁰
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Rahmspinat ^{G1,M}  Seelachsfilet ^{8,F,G1,M} (paniert) mit Senfsoße ^{8,G1,M,Sn} Kartoffelbrei ^{8,M} Zitronenkuchen ^{2,E,G1}				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} BIO-Vollkornnudeln ^{G1}  „Arrabiata“ ^{4,G1} (mit Tomaten, Zucchini, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch) Zitronenkuchen ^{2,E,G1}		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Zitronenkuchen ^{2,E,G1}
Freitag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Hähnchenschnitzel ^{13,5,7,G1} "Cordon Bleu" mit warmer Fruchtsöße ^{8,G1,M} Röstiecken Westf. Stippmilch ^{G1,M} (Quark mit Zwieback)				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Getreidebällchen ^{8,E,G1,G5,M,Sn} (aus BIO-Getreide) mit Gemüsesoße ^{G1,M} BIO-Vollkornnudeln ^{G1}  Westf. Stippmilch ^{G1,M} (Quark mit Zwieback)		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Westf. Stippmilch ^{G1,M} (Quark mit Zwieback)

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