















Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 04.12. – 08.12.2017

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,3,6,8,G1,M,Sn} Gefüllte Zucchini ^{2,3,6,8,G1,M,Sn} mit Kräuter-Polenta mit Schnittlauch- Sahne-Soße ^{G1,M} BIO -Vollkornnudeln ^{G1} Frischobst ^O		Salatauswahl ^{2,3,6,8,G1,M,Sn} Hähnchenbrustfilet- stückchen in Schnittlauch- Sahne-Soße ^{G1,M} Nudeln ^{G1} Frischobst ^O				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,6,8,G1,M,Sn} Frischobst ^O
Dienstag	Salatauswahl ^{2,3,6,8,G1,M,Sn} B1: Pizza „Margherita“ ^{4,6,G1,M} DGE: Pizza „Tonno“ ^{4,6,G1,M} (mit Thunfisch und Paprikastreifen) Winterquark ^M mit Mandarinen	 	Salatauswahl ^{2,3,6,8,G1,M,Sn} Spanisch Fricco (Kartoffeln, Hackfleisch und Zwiebeln) mit Tomatensoße ^{G1} Winterquark ^M mit Mandarinen				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,6,8,G1,M,Sn} Winterquark ^M mit Mandarinen
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,3,6,8,G1,M,Sn} Hühnerfrikassee ^{G1,M} (mit Erbsen, Möhren, Spargel) Reis Frischobst ^O				Salatauswahl ^{2,3,6,8,G1,M,Sn} Eierragout ^{G1,M} (mit Kohlrabi, Möhren und Erbsen) Reis Frischobst ^O		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,6,8,G1,M,Sn} Frischobst ^O
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,3,6,8,G1,M,Sn} Krautsalat „Klassisch“ ^{4,6,8,Sn} Dönerfleisch im Fladenbrot ^{G1,Se} mit Tsatsiki ^M Apfelkompott ⁵ + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}				Salatauswahl ^{2,3,6,8,G1,M,Sn} Kartoffel- Sauerkraut-Bratling ^E mit brauner Soße ^{8,G1,Sn} BIO -Kartoffeln ^{6,8} Apfelkompott ⁵ + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,6,8,G1,M,Sn} Apfelkompott ⁵ + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}
Freitag	Salatauswahl ^{2,3,6,8,G1,M,Sn} 1 Brötchen ^{G1} Erbseneintopf ^{3,5,Sn} (BIO -Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch) DGE: vegetarisch B2: mit Mettendchen ^{3,5} Orangencreme ^{2,M}	 	Salatauswahl ^{2,3,6,8,G1,M,Sn} Rinderhacksteak ^{K,3,6,8,G1,Sn} mit Pfefferrahmsoße ^{G1,M} Kartoffelgratin ^M Orangencreme ^{2,M}				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,6,8,G1,M,Sn} Orangencreme ^{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