















Speiseplan vom 18.12. – 22.12.2017 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] Bandnudeln ^{G1} mit Pilz-Kräuter-Bolognese Frischobst ^Ø		Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] Buttermöhren ^Ø Hähnchenschnitzel ^{G1} (paniert) mit fruchtiger Currysoße ^{G1,M} mit (Pfirsich und Banane) Nudeln ^{G1} Frischobst ^Ø				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^[2,B,E,G1,M,Sn] Frischobst ^Ø
Dienstag	Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] BIO-Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Dinkel-Brokkoli- Bratling ^[B,E,G1,G5,G6,M,Sn] (mit BIO -Dinkel) mit Orangen- Möhren-Soße ^{G1,M} Kartoffelgratin ^M 1 Berliner ^[E,G1,M]				Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] Pasta ^{G1} B1: mit veg. Bolognesesoße ^{G1,S} B2: mit Bolognesesoße ^{G1,S} (mit Rinderhack) 1 Berliner ^[E,G1,M]	 	1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^[2,B,E,G1,M,Sn] 1 Berliner ^[E,G1,M]
Mittwoch	Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] Gemüsetopf "Beef Teriyaki Style" ^[1B,G1,S] (Möhren, Paprika und Frühlingzwiebeln) mit feinen Rindfleischstreifen BIO-Vollkornnudeln ^{G1} Frischobst ^Ø				Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] Bami Goreng ^[E,G1,M,S] (Nudeln ^{G1} mit Bambussprossen, Bohnenkeimlingen, Pilze, Möhren, Porree, Paprika und Ei) Frischobst ^Ø		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^[2,B,E,G1,M,Sn] Frischobst ^Ø
Donnerstag	Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] Fischragout ^[E,G1,M] (Seelachs) (mit heller Soße und Möhrenstreifen) mit Bandnudeln ^{G1} Quark ^M mit Vanillegeschmack ^{2,M} und Schokoraspehn ^M 				Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] B1: Pizza „Margherita“ ^[E,G1,M] B2: Pizza „Salami“ ^[E,G1,M] Quark ^M mit Vanillegeschmack ^{2,M} und Schokoraspehn ^M  	1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^[2,B,E,G1,M,Sn] Quark ^M mit Vanillegeschmack ^{2,M} und Schokoraspehn ^M	
Freitag	Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] BIO-Erbsengemüse Schweinebraten ^[B,G1,Sn] mit Soße ^[B,G1,Sn] Bratkartoffeln Götterspeise ^Ø (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M} 				Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] Zucchini-Pilz-Gemüse in Kräutersoße ^{G1,M} BIO-Kartoffeln Götterspeise ^Ø (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M} 	1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^[2,B,E,G1,M,Sn] Götterspeise ^Ø (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}	

vollw = vollwertig, 2= Farbstoffe, 3= Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7= Phosphat,
B= 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“

Änderungen vorbehalten



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-012