

















Speiseplan vom 15.01. – 19.01.2018

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{1,2,8,8,G1,M,Sn} Schweineschnitzel ^{E,G1,M} mit Zigeunersoße ^{B,G1} Röstiecken Aprikosen- joghurtspeise ^M				Salatauswahl ^{1,2,8,8,G1,M,Sn} Spinat-Ricotta-Tortellini ^{1,2,G1,M} mit Tomatensoße ^{G1} Aprikosen- joghurtspeise ^M		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,8,8,G1,M,Sn} Aprikosen- joghurtspeise ^M
Dienstag	Salatauswahl ^{1,2,8,8,G1,M,Sn} Wokgemüse ^{G1,3} mit süß-saurer Soße ^B (mit Paprika, Zucchini, Bambus, Chinakohl und Zwiebeln) Naturreis Beerenquark ^M				Salatauswahl ^{1,2,8,8,G1,M,Sn} B1: Pizza „Margherita“ ^{4,2,G1,M} B2: Pizza „Salami“ ^{1,4,2,3,5,7,G1,M} Beerenquark ^M	 	1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,8,8,G1,M,Sn} Beerenquark ^M
Mittwoch	Salatauswahl ^{1,2,8,8,G1,M,Sn} Weizen-Gemüse- Schnitte ^{8,E,G1,G5,M,Sn} (aus BIO -Weizen) mit Tomatensoße ^{G1} BIO -Kartoffeln  Pudding mit Vanillegeschmack ^{2,M}		Salatauswahl ^{1,2,8,8,G1,M,Sn} Rinderhackfrikadelle ^{8,E,G1,Sn} (mit Brokkoli) mit Tomatensoße ^{G1} BIO -Kartoffeln  Pudding mit Vanillegeschmack ^{2,M}		Salatauswahl ^{1,2,8,8,G1,M,Sn} Cremiger Grießbrei ^{G1,M} mit Kirschkompott ⁵ Pudding mit Vanillegeschmack ^{2,M}		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,8,8,G1,M,Sn} Pudding mit Vanillegeschmack ^{2,M}
Donnerstag	Salatauswahl ^{1,2,8,8,G1,M,Sn}  Seelachsfilet ^{E,F,G1,M} (mehliert) mit Remoulade ^{2,8,8,E,F,G1,M,Sn} BIO -Kartoffeln  Frischobst ^O				Salatauswahl ^{1,2,8,8,G1,M,Sn} Cannelloni ^{1,2,E,G1,M} mit Spinat-Ricotta-Füllung ^M in Tomatensoße ^{G1} mit Käse ^{2,M} Frischobst ^O		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,8,8,G1,M,Sn} Frischobst ^O
Freitag	Salatauswahl ^{1,2,8,8,G1,M,Sn} Balkangemüse ^O (Erbsen, Möhren, Paprika, Bohnen, Mais) Currywurstscheiben ⁷ in Soße ^{5,8,G1} Nudeln ^{G1} 1 Berliner ^{5,G1,M}				Salatauswahl ^{1,2,8,8,G1,M,Sn} BIO -Vollkornnudeln ^{G1}  „Arrabiata“ ^{4,G1} (mit Tomaten, Zucchini, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch) 1 Berliner ^{5,G1,M}		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,8,8,G1,M,Sn} 1 Berliner ^{5,G1,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