

















Stattküche  
Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## Speiseplan vom 19.02.- 23.02.2018

### Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl <sup>1,2,3,5,6,11,M,Sn</sup>  Gefüllte Zucchini mit Kräuter-Polenta mit Schnittlauch- Sahne-Soße <sup>G1,M</sup> <b>BIO</b> -Vollkornnudeln <sup>G1</sup> 		Salatauswahl <sup>1,2,3,5,6,11,M,Sn</sup>  Hähnchenbrustfilet- stückchen in Schnittlauch- Sahne-Soße <sup>G1,M</sup> Nudeln <sup>G1</sup>				1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,5,6,11,M,Sn</sup>  Frischobst <sup>O</sup>
Dienstag	Salatauswahl <sup>1,2,3,5,6,11,M,Sn</sup>  <b>B1:</b> Pizza „Margherita“ <sup>4,6,G1,M</sup> <b>DGE:</b> Pizza „Tonno“ <sup>4,6,G1,M</sup> (mit Thunfisch und Paprikastreifen)  Winterquark <sup>M</sup> mit Mandarinen	 	Salatauswahl <sup>1,2,3,5,6,11,M,Sn</sup>  Spanisch Fricco (Kartoffeln, Hackfleisch und Zwiebeln) mit Tomatensoße <sup>G1</sup>  Winterquark <sup>M</sup> mit Mandarinen				1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,5,6,11,M,Sn</sup>  Winterquark <sup>M</sup> mit Mandarinen
Mittwoch	Salatauswahl <sup>1,2,3,5,6,11,M,Sn</sup>  Hühnerfrikassee <sup>G1,M</sup> (mit Erbsen, Möhren, Spargel) Reis  Frischobst <sup>O</sup>				Salatauswahl <sup>1,2,3,5,6,11,M,Sn</sup>  Eierragout <sup>G1,M</sup> (mit Kohlrabi, Möhren und Erbsen) Reis  Frischobst <sup>O</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,5,6,11,M,Sn</sup>  Frischobst <sup>O</sup>
Donnerstag	Salatauswahl <sup>1,2,3,5,6,11,M,Sn</sup> Krautsalat „Klassisch“ <sup>4,6,Sn</sup>  Dönerfleisch im Fladenbrot <sup>G1,Se</sup> mit Tsatsiki <sup>M</sup>  Apfelkompott <sup>3</sup> + Soße mit Vanillegeschmack <sup>2,M</sup>				Salatauswahl <sup>1,2,3,5,6,11,M,Sn</sup>  Kartoffel- Sauerkraut-Bratling <sup>G1</sup> mit brauner Soße <sup>8,G1,Sn</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln 		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,5,6,11,M,Sn</sup>  Apfelkompott <sup>3</sup> + Soße mit Vanillegeschmack <sup>2,M</sup>
Freitag	Salatauswahl <sup>1,2,3,5,6,11,M,Sn</sup> 1 Brötchen <sup>G1</sup>  Erbseneintopf <sup>6,8,Sn</sup> ( <b>BIO</b> -Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch) <b>DGE:</b> vegetarisch <b>B2:</b> mit Mettendchen <sup>3,5</sup>  Orangencreme <sup>2,M</sup>	 	Salatauswahl <sup>1,2,3,5,6,11,M,Sn</sup>  Rinderhacksteak <sup>8,9,E,G1,Sn</sup> mit Pfefferrahmsoße <sup>G1,M</sup> Kartoffelgratin <sup>M</sup>  Orangencreme <sup>2,M</sup>				1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,5,6,11,M,Sn</sup>  Orangencreme <sup>2,M</sup>

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