













Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan 12.03. – 16.03.2018

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	 Salatauswahl ^{2,3,5,6,7,8,9,10,11,12} Gemüseglasch ^{G1,M} mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch Naturreis Frischobst ⁹		 Salatauswahl ^{2,3,5,6,7,8,9,10,11,12} Lasagne „Bolognese“ ^{4,2,5,6,7,8,9,10,11,12} (mit Rinderhack) Frischobst ⁹				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,5,6,7,8,9,10,11,12} Frischobst ⁹
Dienstag	 Salatauswahl ^{2,3,5,6,7,8,9,10,11,12} Geflügelbrust- geschnetzeltes ^{G1,M} mit frischen Champignons und Petersilie BIO-Vollkornnudeln ^{G1,11,12} Rhabarberkuchen ^{2,5,6,7,8,9,10,11,12}				 Salatauswahl ^{2,3,5,6,7,8,9,10,11,12} Eierragout ^{E1,G1,M,Sn} mit Frühlingsgemüse (mit Kohlrabi, Möhre, Erbsen) Farfalle ^{G1} Rhabarberkuchen ^{2,5,6,7,8,9,10,11,12}		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,5,6,7,8,9,10,11,12} Rhabarberkuchen ^{2,5,6,7,8,9,10,11,12}
Mittwoch	 Salatauswahl ^{2,3,5,6,7,8,9,10,11,12} Kaisergemüse ² (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Quinoa- Erbsen-Frikadelle ⁵ mit Soße ^{G1,M} Röstkartoffeln Frischobst ⁹		 Salatauswahl ^{2,3,5,6,7,8,9,10,11,12} Kräuterbrot ^{G1} Frühlingsuppe (BIO -Kartoffeln, Erbsen, Möhren und Kohlrabi) mit Rinderhackeinlage Frischobst ⁹				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,5,6,7,8,9,10,11,12} Frischobst ⁹
Donnerstag	 Salatauswahl ^{2,3,5,6,7,8,9,10,11,12} 3 Hähnchenbrustspieße mit Kräuter-Soße ^{G1,M} Nudeln ^{G1} Erdbeeryoghurtspeise ^M				 Salatauswahl ^{2,3,5,6,7,8,9,10,11,12} Pizza „Vegetaria“ ^{4,2,G1,M} mit Zucchini und Paprika Erdbeeryoghurtspeise ^M		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,5,6,7,8,9,10,11,12} Erdbeeryoghurtspeise ^M
Freitag	 Salatauswahl ^{2,3,5,6,7,8,9,10,11,12} Fischfilet ^{E,G1,M} (Seelachs) (mehliert) mit milder Zitronensoße ^{G1,M} Reis Frischkornbrei ^{G1,M} mit Früchten (aus BIO -Weizen)				 Salatauswahl ^{2,3,5,6,7,8,9,10,11,12} Überbackene Bärlauch-Kartoffeln ^{2,G1,M} mit Frühlingszwiebeln und Hirtenkäse Frischkornbrei ^{G1,M} mit Früchten (aus BIO -Weizen)		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,5,6,7,8,9,10,11,12} Frischkornbrei ^{G1,M} mit Früchten (aus BIO -Weizen)

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