



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan 19.03. – 23.03.2018

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Rindergulaschtopf ^{G1} mit frischer Paprika Semmelknödel ^{E,G1,M} Waldbeeren- joghurtspeise ^M				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Panierte Kohlrabischeibe ^{2,B,E,G1,M,Sn} mit Kräutersoße ^{G1,M} BIO-Kartoffeln		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Waldbeeren- joghurtspeise ^M
Dienstag	 Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Veganes Curry ^{G1,Sj} (mit Tofu, Paprika, Zucchini, Staudensellerie und Mini-Maiskölbchen) Naturreis Orangencreme ^{2,M}		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frühlingsfrikassee ^{G1,M} (mit Hühnerbrustfleisch, Erbsen, Möhren und Spargel) Reis Orangencreme ^{2,M}				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Orangencreme ^{2,M}
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Gefüllte Kohlrab mit Spinat-Schafkäse- Füllung mit Soße ^{G1} BIO-Kartoffeln		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Rinderhackfrikadelle ^{2,B,E,G1,Sn} mit Kräuter- Braten-Soße ^{G1,M} BIO-Kartoffeln				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ^D
Donnerstag	 Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} BIO-Erbsengemüse				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frische Champignons in Rahmsoße ^{G1,M} mit Röstiecken Frischobst ^D		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ^D
Freitag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Tagliatelle „primavera“ ^{G1,M} mit Thunfisch und Gemüse in Tomatensoße ^{G1} (Zucchini, Möhre, Paprika und Tomatenwürfel) Erdbeer- Rhabarber-Kompott ⁵ + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Vegetarisches Schnitzel ^{E,G1,M} (paniert) mit Champignonsoße ^{G1,M} BIO-Kartoffeln		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Erdbeer- Rhabarber-Kompott ⁵ + Soße mit Vanillegeschmack ^{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