












Speiseplan vom 11.12. – 15.12.2017

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium Münster

| | DGE-Menü | | Menü A | | Menü B | | Menü C |
|------------|---|---|---|---|---|--|---|
| Montag | Keine Mittagsverpflegung | | | | | | |
| Dienstag | Salatauswahl ^{2,3,5,6,8,10,MSn} Brokkoli-Nuss-Ecke in Rahmsoße ^{EG1,N2,N3,N4} mit BIO -Kartoffeln ^{G1,M} Frischobst ^O |  | Salatauswahl ^{2,3,5,6,8,10,MSn} Grünkohleintopf ^{G1,Sn} (mit BIO -Kartoffeln) mit Mettendchen ^{3,5} Frischobst ^O |  | | | 1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,5,6,8,10,MSn} Frischobst ^O |
| Mittwoch |  Salatauswahl ^{2,3,5,6,8,10,MSn} Seelachsfilet (paniert) mit Senfsoße ^{8,EG1,MSn} BIO -Kartoffeln ^{G1,M} Mandarinen- joghurtspese ^M |  | | | Salatauswahl ^{2,3,5,6,8,10,MSn} Nudelauf „Jäger Art“ ^{4,2,EG1,M} (mit Champignons und Zwiebeln) B1 : vegetarisch B2 : mit Rinderhackfleisch Mandarinen- joghurtspese ^M |   | 1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,5,6,8,10,MSn} Mandarinen- joghurtspese ^M |
| Donnerstag | BIO -Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhre) Salatauswahl ^{2,3,5,6,8,10,MSn} Putenroulade ^{8,G1,S,Sn} mit Gemüsefüllung (Möhre, Sellerie, Porree) mit Soße ^{8,G1} Naturreis Schoko- Kokos-Kuchen ^{2,5,EG1} |  | | | 1 Brötchen ^{G1} Salatauswahl ^{2,3,5,6,8,10,MSn} Kartoffel-Möhren-Suppe (mit BIO -Kartoffeln) B1 : vegetarisch B2 : mit Rinderhack Schoko- Kokos-Kuchen ^{2,5,EG1} |   | 1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,5,6,8,10,MSn} Schoko- Kokos-Kuchen ^{2,5,EG1} |
| Freitag | Salatauswahl ^{2,3,5,6,8,10,MSn} Rindergulasch „Ungarisch“ ^{4,G1} mit frischer Paprika Kartoffelklöße ^{2,EG1} Schokoladenpudding ^M |  | | | Salatauswahl ^{2,3,5,6,8,10,MSn} 3 Reibplätzchen ^{EG1} mit Apfelmus ⁵ Schokoladenpudding ^M |  | 1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,5,6,8,10,MSn} Schokoladenpudding ^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