


















Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 18.09. – 22.09.2017

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Tex. Fleischsoße ^{8,G1} (mit Bohnen, Mais und Paprika) Naturreis Sahnequark ^M				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Maccaroni ^{G1} mit Lauchrahmsoße ^{G1,M} Sahnequark ^M		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Sahnequark ^M
Dienstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Feine Kartoffelsuppe ^{M,S} (mit BIO -Kartoffeln, Möhren, Lauch, Sellerie) DGE: vegetarisch B2: mit Geflügelwurstchen ^{3,5,7} Erdbeeryoghurtspeise ^M	 	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Dillkarotten ² Hähnchennuggets ^{7,G1} mit Currysoße ^{8,G1} Reis Erdbeeryoghurtspeise ^M				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Erdbeeryoghurtspeise ^M
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Geflügelgeschnetztes ^{G1,M} „Züricher Art“ (mit Champignons und Zwiebeln) BIO -Kartoffeln  Frischobst ^O				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Tortelliniauflauf ^{R,G1,M} mit Brokkoli und Kirschtomaten Frischobst ^O		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ^O
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Kartoffel-Roggen-Auflauf ^{2,B,E,G1,G2,M} mit Möhren und Käse aus BIO -Kartoffeln und BIO -Roggen Frischkornbrei ^{G1,M} mit Früchten (mit BIO -Weizen)		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Rotkohl ⁵ Frische grobe Bratwurst ^{4,S,E,Sn} mit Bratensoße ^{8,G1,Sn} BIO -Kartoffeln  Frischkornbrei ^{G1,M} mit Früchten (mit BIO -Weizen)		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Rotkohl ⁵ Veg. Bratwurst mit Bratensoße ^{8,G1,Sn} BIO -Kartoffeln  Frischkornbrei ^{G1,M} mit Früchten (mit BIO -Weizen)		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischkornbrei ^{G1,M} mit Früchten (mit BIO -Weizen)
Freitag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Pasta ^{G1} mit Tomaten-Thunfisch-Soße ^{G1} (mit Paprika und Zwiebeln) dazu Reibekäse ^{2,M} Frischobst ^O				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} 3 Pfannkuchen mit Apfelmus ⁵ Frischobst ^O		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ^O

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