






















Speiseplan vom 09.10. – 13.10.2017

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} Germknödel ^{G1, M} mit Fruchtfüllung + Soße mit Vanillegeschmack ^{2, M} Frischobst ⁰	 	Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} Buttermöhren ⁰ Hähnchenschnitzel ^{G1} (paniert) mit Soße ^{G1, M} Röstitaler Frischobst ⁰	 			1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2, B, E, G1, M, Sn} Frischobst ⁰
Dienstag	Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} BIO -Kaisergemüse ⁰ (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Putenroulade ^{B, G1, S, Sn} mit Gemüsefüllung (Möhre, Sellerie, Porree) mit Soße ^{B, G1, Sn} Semmelknödel ^{B, G1, M} 1 Berliner ^{B, G1, M}	 			Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} Frische Wiesenchampignons in Rahmsauce ^{G1, M} Semmelknödel ^{B, G1, M} 1 Berliner ^{B, G1, M}	 	1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2, B, E, G1, M, Sn} 1 Berliner ^{B, G1, M}
Mittwoch	Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} Schupfnudel-Pfanne mit Champignons, Paprika und Kraut Frischobst ⁰	 	Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} 3 Nürnberger Geflügel- rostbratwürstchen ⁷ mit brauner Soße ^{B, G1, Sn} Kartoffelbrei ^{2, M} Frischobst ⁰	 			1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2, B, E, G1, M, Sn} Frischobst ⁰
Donnerstag	Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} Brötchen ^{G1} Linseneintopf ^{B, S, Sn} (BIO -Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) DGE : Vegetarisch B2 : mit Geflügel- würstchen ^{3, 5, 7} Quark ^M mit Vanillegeschmack ^{2, M} und Schokoraseln ^M	  	Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} Sauerkraut Geflügelfleischkäse ^{2, 3, 5, 7} mit Soße ^{B, G1, Sn} BIO -Kartoffeln Quark ^M mit Vanillegeschmack ^{2, M} und Schokoraseln ^M	 			1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2, B, E, G1, M, Sn} Quark ^M mit Vanillegeschmack ^{2, M} und Schokoraseln ^M
Freitag	Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} Rotkohl ⁰ Schweinebraten mit Senfkruste ^{B, G1, Sn} und Soße ^{B, G1, Sn} Bratkartoffeln Götterspeise ⁰ (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack ^{2, M}	 			Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} Käsespätzle ^{2, E, G1, M} mit Röstzwiebeln und Käse Götterspeise ⁰ (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack ^{2, M}	 	1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2, B, E, G1, M, Sn} Götterspeise ⁰ (mit Gelatine vom Rind) + 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

Bayerische Oktoberfestwoche