












## Speiseplan vom 16.10. – 20.10.2017

### Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl <sup>2,3,8,E,G1,M,Sn</sup>  Blumenkohl-Möhren-Curry <sup>G1,M</sup> (Gemüsecurry mit Blumenkohl, Zucchini und Kichererbsen) Naturreis  Frischobst <sup>0</sup>		Salatauswahl <sup>2,3,8,E,G1,M,Sn</sup>  Lasagne „Bolognese“ <sup>2,8,E,G1,M,S</sup> (mit Rinderhack)  Frischobst <sup>0</sup>				1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,8,E,G1,M,Sn</sup>  Frischobst <sup>0</sup>
Dienstag	Salatauswahl <sup>2,3,8,E,G1,M,Sn</sup> 1 Brötchen <sup>G1</sup>  Bauernsuppe <sup>S</sup> (mit BIO-Kartoffeln, Möhren, Zucchini, Sellerie und Lauch) <b>DGE</b> :vegetarisch <b>B2</b> : mit Geflügelwürstchen <sup>3,5,7</sup>  Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise <sup>M</sup>	 	Salatauswahl <sup>2,3,8,E,G1,M,Sn</sup>  Putenrostbratwurst <sup>5,7</sup> mit Balkansoße <sup>8,G1</sup> Reis  Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise <sup>M</sup>				1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,8,E,G1,M,Sn</sup>  Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise <sup>M</sup>
Mittwoch	Salatauswahl <sup>2,3,8,E,G1,M,Sn</sup> Geschmorte Prinzessbohnen <sup>2</sup> mit Zwiebeln  Schweinefiletgeschnetzeltes „Westfälisch“ mit Spitzkohl und Möhren <b>BIO</b> -Kartoffeln  Grießpudding <sup>G1,M</sup> mit Beerensöße				Salatauswahl <sup>2,3,8,E,G1,M,Sn</sup>  Ravioli <sup>E,G1,M</sup> mit Spinat-Ricotta-Füllung mit Tomaten-Soße <sup>G1,M</sup>  Grießpudding <sup>G1,M</sup> mit Beerensöße		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,8,E,G1,M,Sn</sup>  Grießpudding <sup>G1,M</sup> mit Beerensöße
Donnerstag	Salatauswahl <sup>2,3,8,E,G1,M,Sn</sup>  Hähnchennuggets <sup>7,G1</sup> mit Barbecuesöße <sup>8,G1</sup> Reis  Frischobst <sup>0</sup>				Salatauswahl <sup>2,3,8,E,G1,M,Sn</sup>  Süße Plinsen <sup>E,G1,M</sup> (gebackene Hefetaler) mit Apfel-Rosinen-Quark <sup>M</sup>  Frischobst <sup>0</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,8,E,G1,M,Sn</sup>  Frischobst <sup>0</sup>
Freitag	Salatauswahl <sup>2,3,8,E,G1,M,Sn</sup>  Seelachsfilet <sup>E,G1,M</sup> (mehliert) mit Remoulade <sup>2,3,8,E,F,G1,M,Sn</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln  Rote Grütze + Soße mit Vanillegeschmack <sup>2,M</sup>				Salatauswahl <sup>2,3,8,E,G1,M,Sn</sup>  Anatolischer Gemüseauflauf (mit Weißkohl, Tomaten und Hirtenkäse) mit Reis  Rote Grütze + Soße mit Vanillegeschmack <sup>2,M</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,8,E,G1,M,Sn</sup>  Rote Grütze + Soße mit Vanillegeschmack <sup>2,M</sup>

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 = Glutenthaltiges 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