



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

# Speiseplan vom 13.11. – 17.11.2017

## Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl <sup>2,3,5,7</sup> Geschmorte Prinzessbohnen <sup>2</sup> mit Zwiebeln  Geflügelfleischkäse <sup>3,5,7</sup> mit Bratensoße <sup>8,G1,Sn</sup> Kartoffelbrei <sup>2,M</sup>  Aprikosensjoghurtspeise <sup>M</sup>				Salatauswahl <sup>2,3,5,7</sup> Geschmorte Prinzessbohnen <sup>2</sup> mit Zwiebeln  Linsenröllchen <sup>8,G1,G5,M</sup> mit Soße <sup>8,G1,Sn</sup> Kartoffelbrei <sup>2,M</sup>  Aprikosensjoghurtspeise <sup>M</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,5,7,G1,MSn</sup>  Aprikosensjoghurtspeise <sup>M</sup>
Dienstag	Salatauswahl <sup>2,3,5,7,G1,MSn</sup>  Reisauflauf „Gyros Art“ <sup>4,2,M</sup> (mit Paprika, Erbsen, Tomaten und Hirtenkäse)  Frischobst <sup>2</sup>		Salatauswahl <sup>2,3,5,7,G1,MSn</sup>  Hamburger <sup>8,8,G1,Se,S,Sn</sup> (mit Rindfleisch) mit Kartoffelwedges <sup>G1</sup>  Frischobst <sup>2</sup>				1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,5,7,G1,MSn</sup>  Frischobst <sup>2</sup>
Mittwoch	Salatauswahl <sup>2,3,5,7,G1,MSn</sup>  Milchreis <sup>M</sup> mit Apfel-Kirsch-Kompott <sup>5</sup>  Götterspeise <sup>2</sup> (mit Gelatine vom Rind) +Soße mit Vanillegeschmack <sup>2,M</sup>		Salatauswahl <sup>2,3,5,7,G1,MSn</sup>  Tortellini al forno <sup>2,8,G1,M</sup> (mit Putenstreifen, Paprika, Tomaten und Käse)  Götterspeise <sup>2</sup> (mit Gelatine vom Rind) +Soße mit Vanillegeschmack <sup>2,M</sup>				1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,5,7,G1,MSn</sup>  Götterspeise <sup>2</sup> (mit Gelatine vom Rind) +Soße mit Vanillegeschmack <sup>2,M</sup>
Donnerstag	Salatauswahl <sup>2,3,5,7,G1,MSn</sup>  Schweineschnitzel <sup>8,G1,M</sup> „Jäger Art“ mit Champignonsrahmsoße <sup>G1,M</sup> <b>BIO-Kartoffeln</b> <sup>2,M</sup>  Bananenquark <sup>M</sup>				Salatauswahl <sup>2,3,5,7,G1,MSn</sup> 1 Brötchen <sup>G1</sup>  Linseneintopf <sup>8,3,5,Sn</sup> ( <b>BIO</b> -Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) <b>B1:</b> vegetarisch <b>B2:</b> mit Mettendchen <sup>3,5</sup>  Bananenquark <sup>M</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,5,7,G1,MSn</sup>  Bananenquark <sup>M</sup>
Freitag	Salatauswahl <sup>2,3,5,7,G1,MSn</sup>  Tagliatelle <sup>G1</sup> mit Lachs-Krabben-Soße <sup>8,G1,K,M</sup>  Frischobst <sup>2</sup>				Salatauswahl <sup>2,3,5,7,G1,MSn</sup>  Gemüsetopf „Indisch“ <sup>4,8,G1,M</sup> mit Möhren, Erbsen und Bohnen Reis  Frischobst <sup>2</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,5,7,G1,MSn</sup>  Frischobst <sup>2</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 = 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