













Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 22.01. - 26.01.2018

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^[2,3,8,E,G1,M,Sn] Geflügelstreifen „Stroganoff Art“ ^[4,8,G1,Sn] (mit Zwiebeln und Gurke) Reis Frischobst ⁰				Salatauswahl ^[2,3,8,E,G1,M,Sn] Veg. Frühlingsrolle ^[2,3,8,E,G1,M,Sn] mit Tomaten- Teriyaki-Soße ^[G1,Sn] Reis Frischobst ⁰		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^[2,3,8,E,G1,M,Sn] Frischobst ⁰
Dienstag	Salatauswahl ^[2,3,8,E,G1,M,Sn] Hähnchenbrustfilet (natur) mit Paprikarahmsoße ^[G1,M] Nudeln ^{G1} Kompott ⁵				Salatauswahl ^[2,3,8,E,G1,M,Sn] Pasta alla Casa ^[2,G1,M] (mit Erbsen, Tomaten und Käse) Kompott ⁵		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^[2,3,8,E,G1,M,Sn] Kompott ⁵
Mittwoch	Salatauswahl ^[2,3,8,E,G1,M,Sn] BIO-Erbsen-Möhren- Gemüse ^[2,3,8,E,G1,M,Sn] Fischstäbchen mit Petersiliensoße ^[G1,M] BIO-Kartoffeln ^[2,3,8,E,G1,M,Sn] Waldbeeren- joghurtspeise ^M				Salatauswahl ^[2,3,8,E,G1,M,Sn] Maccaroni-Pfanne ^{G1} mit Mittelmeergemüse Waldbeeren- joghurtspeise ^M		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^[2,3,8,E,G1,M,Sn] Waldbeeren- joghurtspeise ^M
Donnerstag	Salatauswahl ^[2,3,8,E,G1,M,Sn] Gemüsestäbchen ^[2,3,8,E,G1,M,Sn] (mit BIO-Getreide) mit heller Thymiansoße ^[G1,M] Nurreis Apfel-Zimt-Quark ^[5,M]		Salatauswahl ^[2,3,8,E,G1,M,Sn] Spaghetti ^{G1} „Bolognese“ ^[4,G1,5] mit Rinderhack Apfel-Zimt-Quark ^[5,M]				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^[2,3,8,E,G1,M,Sn] Apfel-Zimt-Quark ^[5,M]
Freitag	Salatauswahl ^[2,3,8,E,G1,M,Sn] Kartoffelaufauf ^[2,E,M] "Holländisch" (mit BIO-Kartoffeln, Blumenkohl und Möhren) Frischobst ⁰		Salatauswahl ^[2,3,8,E,G1,M,Sn] Rotkohl ⁵ Schweinebraten mit Braten-Senf-Soße ^[2,3,8,E,G1,Sn] Schmorkartoffeln Frischobst ⁰				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^[2,3,8,E,G1,M,Sn] Frischobst ⁰

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