

















Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 12.02.- 16.02.2018

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag 	<h2>Rosenmontag</h2>						
Dienstag	<h2>Beweglicher Ferientag</h2>						
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,3,5,6,7,G1,M,Sn} 1 Brötchen ^{G1} Feine Kartoffelsuppe ^{M,5} (mit BIO -Kartoffeln, Möhren, Lauch, Sellerie) DGE : vegetarisch B2 : mit Geflügel- würstchen ^{3,5,7} Pflaumen-Zimt- Joghurtspeise ^M	 	Salatauswahl ^{2,3,5,6,7,G1,M,Sn} BIO -Dillkarotten  Hähnchennuggets ^{7,G1} mit Currysoße ^{6,G1} Reis  Pflaumen-Zimt- Joghurtspeise ^M				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,5,6,7,G1,M,Sn} Pflaumen-Zimt- Joghurtspeise ^M
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,3,5,6,7,G1,M,Sn} Kartoffel- Roggen-Auflauf ^{2,3,5,6,7,G1,G2,M} mit Möhren und Käse aus BIO -Kartoffeln und BIO -Roggen Frischkornbrot ^{G1,M} mit Früchten (mit BIO -Weizen)		Salatauswahl ^{2,3,5,6,7,G1,M,Sn} Rotkohl ⁵ Frische grobe Bratwurst ^{5,6,8,Sn} mit Bratensoße ^{6,G1,Sn} BIO -Kartoffeln  Frischkornbrot ^{G1,M} mit Früchten (mit BIO -Weizen)		Salatauswahl ^{2,3,5,6,7,G1,M,Sn} Rotkohl ⁵ Veg. Bratwurst ^{4,5,6,8,9,10,M,Sn} mit Bratensoße ^{6,G1,Sn} BIO -Kartoffeln  Frischkornbrot ^{G1,M} mit Früchten (mit BIO -Weizen)		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,5,6,7,G1,M,Sn} Frischkornbrot ^{G1,M} mit Früchten (mit BIO -Weizen)
Freitag	Salatauswahl ^{2,3,5,6,7,G1,M,Sn} Pasta ^{G1} mit Tomaten- Thunfisch-Soße ^{G1} (mit Paprika und Zwiebeln) dazu Reibekäse ^{G2,M} Frischobst ^G				Salatauswahl ^{2,3,5,6,7,G1,M,Sn} 3 Pfannkuchen ^{6,8,10,M} mit Apfelmus ^G Frischobst ^G		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,5,6,7,G1,M,Sn} Frischobst ^G

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