



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## Speiseplan vom 23.04. – 27.04.2018

### 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>  Aprikosenjoghurtspeise <sup>M</sup>				Salatauswahl <sup>2,3,5,7</sup> Geschmorte Prinzessbohnen <sup>2</sup> mit Zwiebeln  Linsenröllchen <sup>8,G1,GS,MSn</sup> mit Soße <sup>8,G1,Sn</sup> Kartoffelbrei <sup>2,M</sup>  Aprikosenjoghurtspeise <sup>M</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,5,7</sup>  Aprikosenjoghurtspeise <sup>M</sup>
Dienstag	Salatauswahl <sup>2,3,5,7</sup>  Reisauflauf „Gyros Art“ <sup>4,2,M</sup> (mit Paprika, Erbsen, Tomaten und Hirtenkäse)  Frischobst <sup>0</sup>		Salatauswahl <sup>2,3,5,7</sup>  Hamburger <sup>8,EG1,Se,Sj,Sn</sup> (mit Rindfleisch) mit Kartoffelwedges <sup>G1</sup>  Frischobst <sup>0</sup>				1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,5,7</sup>  Frischobst <sup>0</sup>
Mittwoch	Salatauswahl <sup>2,3,5,7</sup>  Nudelaufauf „Griechische Art“ <sup>4,2,G1,M</sup> mit Paprika, Zwiebeln und Hirtenkäse  Götterspeise <sup>2</sup> (mit Gelatine vom Rind) +Soße mit Vanillegeschmack <sup>2,M</sup>		Salatauswahl <sup>2,3,5,7</sup> <b>BIO</b> -Erbsengemüse <sup>1,4,5</sup>  Rinderhackfrikadelle <sup>8,EG1,Sn</sup> mit Zigeunersoße <sup>8,G1</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln <sup>1,4,5</sup>  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</sup>  Götterspeise <sup>2</sup> (mit Gelatine vom Rind) +Soße mit Vanillegeschmack <sup>2,M</sup>
Donnerstag	Salatauswahl <sup>2,3,5,7</sup>  Schweineschnitzel <sup>EG1,M</sup> „Jäger Art“ mit Champignonsrahmsoße <sup>G1,M</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln <sup>1,4,5</sup>  Bananenquark <sup>M</sup>				Salatauswahl <sup>2,3,5,7</sup> 1 Brötchen <sup>G1</sup>  Linseneintopf <sup>6,3,5,Sn</sup> ( <b>BIO</b> -Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) <b>DGE</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</sup>  Bananenquark <sup>M</sup>
Freitag	Salatauswahl <sup>2,3,5,7</sup>  Tagliatelle <sup>G1</sup> mit Lachs-Krabben-Soße <sup>F,G1,K,M</sup>  Frischobst <sup>0</sup>				Salatauswahl <sup>2,3,5,7</sup>  Gemüsetopf „Indisch“ <sup>4,8,G1,M</sup> mit Möhren, Erbsen und Bohnen Reis  Frischobst <sup>0</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,5,7</sup>  Frischobst <sup>0</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

Änderungen vorbehalten