



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## Speiseplan vom 07.05. – 11.05.2018

### Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl <sup>2,3,8,9,11,M,Sn</sup>  Tex. Fleischsoße <sup>8,G1</sup> (mit Bohnen, Mais und Paprika) Naturreis  Frischobst <sup>0</sup>				Salatauswahl <sup>2,3,8,9,11,M,Sn</sup>  Maccaroni <sup>0,1</sup> mit Lauchrahmsoße <sup>G1,M</sup>  Frischobst <sup>0</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,8,9,11,M,Sn</sup>  Frischobst <sup>0</sup>
Dienstag	Salatauswahl <sup>2,3,8,9,11,M,Sn</sup> 1 Brötchen <sup>G1</sup>  Feine Kartoffelsuppe <sup>M,S</sup> (mit <b>BIO</b> -Kartoffeln, Möhren, Lauch, Sellerie) <b>DGE:</b> vegetarisch <b>B2:</b> mit Geflügel- würstchen <sup>3,5,7</sup>  Frischkornbrei <sup>G1,M</sup> mit Früchten (mit <b>BIO</b> -Weizen)	 	Salatauswahl <sup>2,3,8,9,11,M,Sn</sup> <b>BIO</b> -Dillkarotten <sup>0</sup>  Hähnchennuggets <sup>2,7,G1</sup> mit Currysoße <sup>8,G1</sup> Reis  Frischkornbrei <sup>G1,M</sup> mit Früchten (mit <b>BIO</b> -Weizen)				1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,8,9,11,M,Sn</sup>  Frischkornbrei <sup>G1,M</sup> mit Früchten (mit <b>BIO</b> -Weizen)
Mittwoch	Salatauswahl <sup>2,3,8,9,11,M,Sn</sup>  Kartoffel- Roggen-Auflauf <sup>2,3,8,9,11,G2,M</sup> mit Möhren und Käse aus <b>BIO</b> -Kartoffeln und <b>BIO</b> -Roggen  Milchreis <sup>M</sup> mit Apfelmus <sup>5</sup>		Salatauswahl <sup>2,3,8,9,11,M,Sn</sup> Rotkohl <sup>5</sup>  Frische grobe Bratwurst <sup>8,Ei,Sn</sup> mit Bratensoße <sup>8,G1,Sn</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln  Milchreis <sup>M</sup> mit Apfelmus <sup>5</sup>		Salatauswahl <sup>2,3,8,9,11,M,Sn</sup> Rotkohl <sup>5</sup>  Veg. Bratwurst <sup>Ei,G1,M,S,Sn</sup> mit Bratensoße <sup>8,G1,Sn</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln  Milchreis <sup>M</sup> mit Apfelmus <sup>5</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,8,9,11,M,Sn</sup>  Milchreis <sup>M</sup> mit Apfelmus <sup>5</sup>
Donnerstag	<h2>Christi Himmelfahrt</h2>						
Freitag	Salatauswahl <sup>2,3,8,9,11,M,Sn</sup>  Geflügelgeschnetzeltes <sup>G1,M</sup> „Züricher Art“ (mit Champignons und Zwiebeln) <b>BIO</b> -Kartoffeln  Frischobst <sup>0</sup>				Salatauswahl <sup>2,3,8,9,11,M,Sn</sup>  Tortellinauflauf <sup>2,G1,M</sup> mit Brokkoli und Kirschtomaten  Frischobst <sup>0</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,8,9,11,M,Sn</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 = 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