















**Stattküche**  
Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## Speiseplan vom 14.05. – 18.05.2018

### Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl <sup>1,2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Gefüllte Zucchini <sup>1,2,B,E,G1,M,Sn</sup> mit Kräuter-Polenta mit Schnittlauch- Sahne-Soße <sup>G1,M</sup> BIO-Vollkornnudeln <sup>1,2,M</sup>  Frischobst <sup>3</sup>		Salatauswahl <sup>1,2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Hähnchenbrustfilet- stückchen in Schnittlauch- Sahne-Soße <sup>G1,M</sup> Nudeln <sup>G1</sup>  Frischobst <sup>3</sup>				1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>1,2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Frischobst <sup>3</sup>
Dienstag	Salatauswahl <sup>1,2,B,E,G1,M,Sn</sup>  B1: Pizza „Margherita“ <sup>4,2,G1,M</sup> DGE: Pizza „Tonno“ <sup>4,2,G1,M</sup> (mit Thunfisch und Paprikastreifen)  Quarkspeise „Rot-Weiß“ <sup>4,M</sup> (mit roten Früchten)	 	Salatauswahl <sup>1,2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Spanisch Fricco (Kartoffeln, Hackfleisch und Zwiebeln) mit Tomatensoße <sup>G1</sup>  Quarkspeise „Rot-Weiß“ <sup>4,M</sup> (mit roten Früchten)				1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>1,2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Quarkspeise „Rot-Weiß“ <sup>4,M</sup> (mit roten Früchten)
Mittwoch	Salatauswahl <sup>1,2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Hühnerfrikassee <sup>4,1,M</sup> (mit Erbsen, Möhren, und Spargel) Reis  Frischobst <sup>3</sup>				Salatauswahl <sup>1,2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Eierragout <sup>4,2,G1,M,Sn</sup> (mit Kohlrabi, Möhren und Erbsen) Reis  Frischobst <sup>3</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>1,2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Frischobst <sup>3</sup>
Donnerstag	Salatauswahl <sup>1,2,B,E,G1,M,Sn</sup> Krautsalat „Klassisch“ <sup>4,8,Sn</sup>  Dönerfleisch im Fladenbrot <sup>4,1,5e</sup> mit Tsatsiki <sup>1,M</sup>  Apfelkompott <sup>5</sup> + Soße mit Vanillegeschmack <sup>2,M</sup>				Salatauswahl <sup>1,2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Karotten-Käse- Plätzchen <sup>2,E,G1,G5,M</sup> (mit BIO-Weizen) mit brauner Soße <sup>8,G1,Sn</sup> BIO-Kartoffeln <sup>1,2,M</sup>  Apfelkompott <sup>5</sup> + Soße mit Vanillegeschmack <sup>2,M</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>1,2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Apfelkompott <sup>5</sup> + Soße mit Vanillegeschmack <sup>2,M</sup>
Freitag	Salatauswahl <sup>1,2,B,E,G1,M,Sn</sup> 1 Brötchen <sup>G1</sup>  Erbseneintopf <sup>3,8,Sn</sup> (BIO-Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch) DGE: vegetarisch B2: mit Mettendchen <sup>3,5</sup>  Orangencreme <sup>2,M</sup>	 	Salatauswahl <sup>1,2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Rinderhacksteak <sup>8,E,G1,Sn</sup> mit Pfefferrahmsoße <sup>G1,M</sup> Kartoffelgratin <sup>M</sup>  Orangencreme <sup>2,M</sup>				1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>1,2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Orangencreme <sup>2,M</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