















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

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