















Speiseplan vom 11.06. – 15.06.2018

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Chinakohltopf ^{G1,M,Se,Sj} mit Lauch und Paprika in Sesamsoße BIO-Vollkornnudeln ^{G1}  Frischobst ^O		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Hackfleischpfanne ^{G1} mit Schmorgemüse (Möhren, Zwiebeln, Wirsing) Nudeln ^{G1} Frischobst ^O				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ^O
Dienstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischkäsepfanne ^{G1,M} (Hähnchenbrustfiletstreifen mit Paprika) Reis Sahnequark ^M				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Germknödel ^{G1,M} mit Fruchtfüllung dazu Soße mit Vanillegeschmack ^M Sahnequark ^M		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Sahnequark ^M
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Fischburger ^{2,B,E,F,G1,M,Se,Sj,Sn} (Fischfrikadelle im Burgerbrötchen mit Remoulade ^{2,B,E,F,G1,M,Sn}) Kartoffelwedges ^{G1} Schokoladenpudding ^M				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Schmorkartoffel-Pfanne ^M mit Paprika, Frühlingszwiebeln und Hirtenkäse Schokoladenpudding ^M		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Schokoladenpudding ^M
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} 1 Brötchen ^{G1} Kartoffel-Möhren-Suppe (mit BIO -Kartoffeln) DGE : vegetarisch B2 : mit Geflügel- würstchen ^{3,5,7} Birnenquark ^M	 	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Blumenkohl mit Bröseln ^{G1} Rinderhackfrikadelle ^{B,E,G1,Sn} mit Romasoße ^{G1,M} BIO -Kartoffeln  Birnenquark ^M				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Birnenquark ^M
Freitag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Schweinegulasch "Schaschlik Art" ^{M,G1} mit Paprika und Zwiebeln Nudeln ^{G1} Frischobst ^O				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Penne ^{G1} mit Paprikarahmsauce ^{G1,M} Frischobst ^O		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ^O

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