



































Speiseplan vom 18.06 – 22.06.2018

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,3,8,E,G1,M,Sn}  Fischnuggets ^{E,G1,M,S,9} (Seelachs) mit Gemüsedip ^M Naturreis  Frischobst ⁰				Salatauswahl ^{2,3,8,E,G1,M,Sn}  Gefüllte Paprika mit Letschosoße ^{G1} (Tomatensoße mit Aubergine, Tomaten und Paprika) Reis  Frischobst ⁰		1 Brötchen ^{G1,G2} Salatbuffet ^{2,3,8,E,G1,M,Sn} Frischobst ⁰
Dienstag	Salatauswahl ^{2,3,8,E,G1,M,Sn}  Cevapcici ^{E,G1,M,Sn} mit Balkansoße ^{B,G1} Reis   Fruit Crumble Cake (Beerengrütze mit Keks ^{2,G1})		Salatauswahl ^{2,3,8,E,G1,M,Sn}  Spanische Paella ^{E,K} (Reispfanne mit Gemüse, Fisch (Seelachs) und Krabben)   Fruit Crumble Cake (Beerengrütze mit Keks ^{2,G1})		Salatauswahl ^{2,3,8,E,G1,M,Sn}  Spanische Paella (Reispfanne mit Gemüse)   Fruit Crumble Cake (Beerengrütze mit Keks ^{2,G1})		1 Brötchen ^{G1,G2} Salatbuffet ^{2,3,8,E,G1,M,Sn} Fruit Crumble Cake (Beerengrütze mit Keks ^{2,G1})
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,3,8,E,G1,M,Sn}  Fleischtopf ^{G1,M} mit Geflügelbruststeifen, Zwiebeln und Paprika Nudeln ^{G1}   Quarkspeise ^M mit Erdbeere und Minze				Salatauswahl ^{2,3,8,E,G1,M,Sn}  Kartoffel-Spinat-Tortilla ^{E,M} mit Tomatensoße ^{G1}   Quarkspeise ^M mit Erdbeere und Minze		1 Brötchen ^{G1,G2} Salatbuffet ^{2,3,8,E,G1,M,Sn} Quarkspeise ^M mit Erdbeere und Minze
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,3,8,E,G1,M,Sn} 1 Brötchen ^{G1,G2}  Bohnentopf ^{G1} mit Tomate, Paprika dazu Reis DGE: vegetarisch B2: mit Geflügelbrust- streifen  Rüblikuchen ^{2,E,G1,N2} mit Möhren und Nüssen	 	Salatauswahl ^{2,3,8,E,G1,M,Sn}  Rinderhacksteak ^{B,E,G1,Sn} mit Soße ^{G1} „Provençal“ Kartoffelgratin ^{S,M}   Rüblikuchen ^{2,E,G1,N2} mit Möhren und Nüssen		1 Brötchen ^{G1,G2} Salatbuffet ^{2,3,8,E,G1,M,Sn} Rüblikuchen ^{2,E,G1,N2} mit Möhren und Nüssen		
Freitag	Salatauswahl ^{2,3,8,E,G1,M,Sn}  Gemüselasagne ^{E,G1,M} mit Zucchini, Möhren, Tomaten und prov. Kräutern Frischobst ⁰		Salatauswahl ^{2,3,8,E,G1,M,Sn} Rotkohl ⁵  Frische grobe Bratwurst ^{3,8,9,Sn} mit Bratensoße ^{B,G1,Sn} BIO-Kartoffeln  Frischobst ⁰		Salatauswahl ^{2,3,8,E,G1,M,Sn} Rotkohl ⁵  veg. Bratwurst ^{E,G1,S,Sn} mit Soße ^{B,G1,Sn} BIO-Kartoffeln  Frischobst ⁰		1 Brötchen ^{G1,G2} Salatbuffet ^{2,3,8,E,G1,M,Sn} Frischobst ⁰

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, GG = 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