



















Speiseplan vom 25.06. – 29.06.2018

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn}  Hähnchenschnitzel (natur) mit prov. Soße ^{G1} (mit Zucchini, Möhren und Tomaten) Nudeln ^{G1} Frischobst ^D				 Gebratene Tofuschnitze ^{Ei,G1,M,Sj} (mit BIO -Tofu) mit prov. Soße ^{G1} (mit Zucchini, Möhren und Tomaten) Nudeln ^{G1} Frischobst ^D		1 Brötchen ^{G1,G2} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ^D
Dienstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn}  Putengulasch mit Aprikosen und Mandeln Naturreis ^{5,G1,M,N1,Sw}  1 Berliner ^{2,E,G1,M}				 Reisaufauf mit Balkengemüse und Hirtenkäse ^M  1 Berliner ^{2,E,G1,M}		1 Brötchen ^{G1,G2} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} 1 Berliner ^{2,E,G1,M}
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Maccaroni „Fiorentina“ ^{G1,M} mit Blattspinat, Tomaten und Käse überbacken Frischobst ^D		 Köttbular ^{8,Ei,G1,Sn} (Hackbällchen) mit Preiselbeeren-Kompott und Soße ^{G1} BIO -Kartoffeln ^{6,7} Frischobst ^D				1 Brötchen ^{G1,G2} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ^D
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn}  Fish and Dip (Seelachsfilet ^{E,F,G1,M} [paniert] mit Remoulade ^{2,B,E,F,G1,M,Sn} Röststücken ⁵)  Knusperquark ^{5,M,N1,N2,N3,N4} mit Honig, Nüssen, Äpfeln		 Borschtsch ^{5,8,S,Sw} (Eintopf mit Weißkohl, Porree, Möhren, Sellerie, Rote Beete und Kartoffeln) mit Geflügelwürstchen ^{3,5,7}  Knusperquark ^{5,M,N1,N2,N3,N4} mit Honig, Nüssen, Äpfeln		 Borschtsch ^{5,8,S,Sw} (Eintopf mit Weißkohl, Porree, Möhren, Sellerie, Rote Beete und Kartoffeln)  Knusperquark ^{5,M,N1,N2,N3,N4} mit Honig, Nüssen, Äpfeln		1 Brötchen ^{G1,G2} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Knusperquark ^{5,M,N1,N2,N3,N4} mit Honig, Nüssen, Äpfeln
Freitag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} DGE: Pizza „Margherita“ ^{H,G1,M} B2: Pizza „Salami“ ^{H,3,5,7,G1,M}  Rote Grütze + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}	 	 Bigos ^{5,G1} (Gulasch mit Schweinefleisch, Weißkohl und Sauerkraut) Reis  Rote Grütze + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}				1 Brötchen ^{G1,G2} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Rote Grütze + Soße mit Vanillegeschmack ^{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