



Speiseplan vom 27.08. – 31.08.2018

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Sommerferien						
Dienstag	Sommerferien						
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Schweinefilet- geschnetzeltes „Westfälisch“ mit Spitzkohl und Möhren BIO -Kartoffeln  Frischobst ²				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Pizza „Margherita“ ^{4,G1,M} Frischobst ²		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ²
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Hähnchennuggets ^{2,7,G1} mit Barbecuesoße ^{8,G1} Reis Bananenquark ^M				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Süße Plinsen ^{E,G1,M} (gebackene Hefetaler) mit Apfel-Rosinen-Quark ^M Bananenquark ^M		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Bananenquark ^M
Freitag	 Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Seelachsfilet ^{E,F,G1,M} (paniert) mit Senfsoße ^{8,G1,M,Sn} BIO -Kartoffeln  Rote Grütze + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Quinoa- Gemüse-Auflauf ^M (mit Quinoa, Blattspinat Tomaten und Möhre) Rote Grütze + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}		1 Brötchen ^{G1} 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