













# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## Speiseplan vom 17.09 – 21.09.2018

### Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> Geflügelstreifen „Stroganoff Art“ <sup>4,8,G1,Sn</sup> (mit Zwiebeln und Gurke) Reis Frischobst <sup>0</sup>				Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> Spätzle <sup>6,G1</sup> mit roter Linsensoße <sup>G1,M,S</sup> (Karotten, rote Linsen, Staudensellerie und Zwiebeln) Frischobst <sup>0</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup> Salatbuffet <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> Frischobst <sup>0</sup>
Dienstag	Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> Hähnchenbrustfilet (natur) mit Paprikarahmsoße <sup>G1,M</sup> Nudeln <sup>G1</sup> Waldbeerenjoghurtspeise <sup>M</sup>				Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> Pasta alla Casa <sup>G1,M</sup> (mit Erbsen, Tomaten und Käse) Waldbeerenjoghurtspeise <sup>M</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup> Salatbuffet <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> Waldbeerenjoghurtspeise <sup>M</sup>
Mittwoch	Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> BIO-Erbsen-Möhren-Gemüse <sup>2,8,M</sup> Fischstäbchen <sup>4,E,F,G1,M,S,S</sup> mit Petersiliensoße <sup>G1,M</sup> BIO-Kartoffeln <sup>8,M</sup> 1 Donut <sup>4,2,5,E,G1,M,S</sup>				Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> Maccaroni-Pfanne <sup>G1</sup> mit Mittelmeergemüse 1 Donut <sup>2,5,E,G1,M,S</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup> Salatbuffet <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> 1 Donut <sup>2,5,E,G1,M,S</sup>
Donnerstag	Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> Gemüsestäbchen <sup>6,E,G1,G5,M,S,Sn</sup> (mit BIO-Getreide) mit heller Thymiansoße <sup>G1,M</sup> Naturreis Karamellpudding <sup>2,M</sup>		Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> Spaghetti <sup>G1</sup> „Bolognese“ <sup>4,G1,5</sup> mit Rinderhack Karamellpudding <sup>2,M</sup>				1 Brötchen <sup>G1</sup> Salatbuffet <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> Karamellpudding <sup>2,M</sup>
Freitag	Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> Kartoffelauflauf <sup>6,E,M</sup> "Holländisch" (mit BIO-Kartoffeln, Blumenkohl und Möhren) Frischobst <sup>0</sup>		Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> Rotkohl <sup>6</sup> Rinderhackbraten „Fürsterin“ <sup>4,6,E,G1,Sn</sup> (Champignons) mit Soße <sup>G1,M</sup> Schmorkartoffeln Frischobst <sup>0</sup>				1 Brötchen <sup>G1</sup> Salatbuffet <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> Frischobst <sup>0</sup>

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