























Speiseplan vom 01.10. – 05.10.2018

- Deutschland Woche 1 -

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	 Salatauswahl ^{2,8,9,G1,MSn} Bayrisches Kraut ^{8,Sn} Kasslerbraten ⁴ (vom Schwein) mit Braten- Senf-Soße ^{8,G1,Sn} BIO-Kartoffeln Frischobst ⁰				 Salatauswahl ^{2,8,9,G1,MSn} Bayrisches Kraut ^{8,Sn} Gemüse- frikadelle ^{8,9,G1,MSn} mit Braten- Senf-Soße ^{8,G1,Sn} BIO-Kartoffeln Frischobst ⁰		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,8,9,G1,MSn} Frischobst ⁰
Dienstag	 Berchtesgadener ^{2,G1,M} Pilz-Käse-Pfanne (mit Champignons und Schmelzkäse) BIO-Kartoffeln Westf. Pumpernickel- Speise ^{2,G1,G2,M} (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpernickel)		 Salatauswahl ^{2,8,9,G1,MSn} Leberkäse- Gulasch ^{3,5,7,8,G1} mit Paprika- und Gurkenwürfel BIO-Kartoffeln Westf. Pumpernickel- Speise ^{2,G1,G2,M} (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpernickel)				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,8,9,G1,MSn} Westf. Pumpernickel- Speise ^{2,G1,G2,M} (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpernickel)
Mittwoch	<h2>Tag der Deutschen Einheit</h2>						
Donnerstag	 Salatauswahl ^{2,8,9,G1,MSn} Currywurstscheiben ⁷ in Soße ^{5,8,G1} Nudeln ^{G1} Frischobst ⁰				 Salatauswahl ^{2,8,9,G1,MSn} Dampfnudeln ^{G1,M} mit Fruchtfüllung + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M} Frischobst ⁰		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,8,9,G1,MSn} Frischobst ⁰
Freitag	 Salatauswahl ^{2,8,9,G1,MSn} Hamburger Fischtopf ^{2,8,9,G1,M} (mit Seelachs, Möhren und Gewürzgurken) mit Kartoffelstampf ²  Bühler Zwetschgen- kuchen ^{2,8,G1} mit Streuseln		 Salatauswahl ^{2,8,9,G1,MSn} Jägerkohl ² (Weißkohlgemüse mit Zwiebel und Kümmel)  Putenbraten mit Frankfurter grüner Soße ^{8,MSn} BIO-Kartoffeln  Bühler Zwetschgen- kuchen ^{2,8,G1} mit Streuseln		 Salatauswahl ^{2,8,9,G1,MSn} Gekochtes Ei ^{Ei} mit Frankfurter grüner Soße ^{8,MSn} BIO-Kartoffeln  Bühler Zwetschgen- kuchen ^{2,8,G1} mit Streuseln		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,8,9,G1,MSn} Bühler Zwetschgen- kuchen ^{2,8,G1} mit Streuseln

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