













Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 24.09. – 28.09.2018

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Geschmorte Prinzessbohnen ² mit Zwiebeln Geflügelfleischkäse ^{3,5,7} mit Bratensoße ^{B,G1,Sn} Kartoffelbrei ^{2,M} Aprikosenjoghurtspeise ^M				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Geschmorte Prinzessbohnen ² mit Zwiebeln Linsenröllchen ^{B,E,G1,G5,M3,Sn} mit Soße ^{B,G1,Sn} Kartoffelbrei ^{2,M} Aprikosenjoghurtspeise ^M		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Aprikosenjoghurtspeise ^M
Dienstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Reisaufauf „Gyros Art“ ^{4,M} (mit Paprika, Erbsen, Tomaten und Hirtenkäse) Frischobst ⁰		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Hamburger ^{B,E,G1,Se,Sj,Sn} (mit Rindfleisch) mit Kartoffelwedges ^{G1} Frischobst ⁰				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ⁰
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Milchreis ^M mit Apfel-Kirsch-Kompott ⁵ Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) +Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} BIO -Erbsengemüse ^{2,M} Rinderhackfrikadelle ^{B,E,G1,Sn} mit Zigeunersoße ^{B,G1,5} BIO -Kartoffeln ^{2,M} Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) +Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) +Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Schweineschnitzel ^{E,G1,M} „Jäger Art“ mit Champignonsrahmsoße ^{G1,M} BIO -Kartoffeln ^{2,M} Bananenquark ^M				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} 1 Brötchen ^{G1} Linseneintopf ^{B,S,Sn} (BIO -Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) B1 : vegetarisch B2 : mit Mettendchen ^{3,5} Bananenquark ^M		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Bananenquark ^M
Freitag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Tagliatelle ^{G1} mit Lachs-Krabben-Soße ^{F,G1,K,M} Frischobst ⁰				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Gemüsetopf „Indisch“ ^{4,B,G1,M} mit Möhren, Erbsen und Bohnen Reis Frischobst ⁰		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ⁰

vollw = vollwertig, 2= Farbstoffe, 3= Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7= Phosphat, B= 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