






















Speiseplan vom 05.11. – 09.11.2018

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} BIO -Erbsen-Möhren-Gemüse  Grünkern-Sprossen-Bratling ^{2,B,E,G1,G4,G5,M,SS,Sn} (aus BIO -Grünkern) mit Thymiansoße ^{G1,M} BIO -Kartoffeln  Frischobst ⁰		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} BIO -Erbsen-Möhren-Gemüse  Hähnchenbrust ^{G1} (natur) mit Thymiansoße ^{G1,M} BIO -Kartoffeln  Frischobst ⁰				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ⁰
Dienstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Brokkoli-Nuss-Ecke ^{E,G1,N2,N3,N4} in Rahmsauce ^{G1,M} BIO -Kartoffeln  Frischobst ⁰		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Köttbular ^{2,E,G1,Sn} (Schwedische Hackbällchen) in Rahmsauce ^{G1,M} BIO -Kartoffeln  Frischobst ⁰				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ⁰
Mittwoch	 Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Seelachsfilet (paniert) ^{E,F,G1,M} mit Senfsoße ^{2,B,G1,M,Sn} BIO -Kartoffeln  Mandarinen-joghurtspeise ^M				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Nudelaufauf „Jäger Art“ ^{4,G1,M} (mit Champignons und Zwiebeln) B1 : vegetarisch B2 : mit Rinderhackfleisch Mandarinen-joghurtspeise ^M	 	1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Mandarinen-joghurtspeise ^M
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} BIO -Kaisergemüse  (Blumenkohl, Brokkoli, Möhre) Putenroulade ^{2,B,G1,SS,Sn} mit Gemüsefüllung (Möhre, Sellerie, Porree) mit Soße ^{2,B,G1,Sn} Naturreis Pflaumen-Streusel-Kuchen ^{2,E,G1}				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} 1 Brötchen ^{G1} Kartoffel-Möhren-Suppe (mit BIO -Kartoffeln) B1 : vegetarisch B2 : mit Rinderhack Pflaumen-Streusel-Kuchen ^{2,E,G1}	 	1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Pflaumen-Streusel-Kuchen ^{2,E,G1}
Freitag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Rindergulasch „Ungarisch“ ^{4,G1} mit frischer Paprika Kartoffelklöße ^{2,E} Schokoladenpudding ^M				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} 3 Reibplätzchen ^{E,G1} mit Apfelmus ³ Schokoladenpudding ^M		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Schokoladenpudding ^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