


















Speiseplan vom 12.11. – 16.11.2018

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{1,2,3,5,6,11,M,Sn} Bulgur-Gemüse-Pfanne ^{G1} (mit Zucchini, Möhren und Zwiebeln) mit Tomatensoße ^{G1} Frischobst ³		Salatauswahl ^{1,2,3,5,6,11,M,Sn} Buttermöhren ² Hähnchenschnitzel ^{G1} (paniert) mit fruchtiger Currysoße ^{G1,M} mit (Pfirsich und Banane) Nudeln ^{G1} Frischobst ³				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,5,6,11,M,Sn} Frischobst ³
Dienstag	Salatauswahl ^{1,2,3,5,6,11,M,Sn} BIO -Kaisergemüse  (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Dinkel-Brokkoli- Bratling (mit BIO -Dinkel) mit Orangen- Möhren-Soße ^{G1,M} Kartoffelgratin ^M 1 Berliner ^{2,5,6,11,M}				Salatauswahl ^{1,2,3,5,6,11,M,Sn} Pasta ^{G1} B1: mit veg. Bolognesesoße ^{G1,S} (mit BIO -Weizen) B2: mit Bolognesesoße ^{G1,S} (mit Rinderhack)	 	1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,5,6,11,M,Sn} 1 Berliner ^{2,5,6,11,M}
Mittwoch	Salatauswahl ^{1,2,3,5,6,11,M,Sn} Gemüsetopf "Beef Teriyaki Style" ^{11,6,G1,S} (Möhren, Paprika und Frühlingszwiebeln) mit feinen Rindfleischstreifen BIO -Vollkornnudeln ³  Frischobst ³				Salatauswahl ^{1,2,3,5,6,11,M,Sn} Bami Goreng ^{5,6,11,M,S} (Nudeln ^{G1} mit Bambussprossen, Bohnenkeimlingen, Pilze, Möhren, Porree, Paprika und Ei) Frischobst ³		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,5,6,11,M,Sn} Frischobst ³
Donnerstag	 Salatauswahl ^{1,2,3,5,6,11,M,Sn} Fischragout ^{G1,M} (Seelachs) (mit heller Soße und Möhrenstreifen) mit Bandnudeln ^{G1} Quark ^M mit Vanillegeschmack ^{2,M} und Schokoraseln ^M				Salatauswahl ^{1,2,3,5,6,11,M,Sn} B1: Pizza „Margherita“ ^{4,G1,M} B2: Pizza „Salami“ ^{11,3,5,7,G1,M} Quark ^M mit Vanillegeschmack ^{2,M} und Schokoraseln ^M	 	1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,5,6,11,M,Sn} Quark ^M mit Vanillegeschmack ^{2,M} und Schokoraseln ^M
Freitag	Salatauswahl ^{1,2,3,5,6,11,M,Sn} BIO -Erbsengemüse  Schweinebraten ^{8,G1,Sn} mit Soße ^{8,G1,Sn} Bratkartoffeln Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}				Salatauswahl ^{1,2,3,5,6,11,M,Sn} Zucchini-Pilz-Gemüse in Kräutersoße ^{G1,M} BIO -Kartoffeln  Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,3,5,6,11,M,Sn} Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) + 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