














Speiseplan vom 26.11. – 30.11.2018

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{1,2,8,9,G1,M,Sn} Spanische Paella ^{FK} (Reispfanne mit Gemüse, Fisch (Seelachs) und Krabben Frischobst ⁰				Salatauswahl ^{1,2,8,9,G1,M,Sn} B1: Pizza „Margherita“ ^{4,G1,M} B2: Pizza „Salami“ ^{1,4,3,5,7,G1,M} Frischobst ⁰	 	1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,8,9,G1,M,Sn} Frischobst ⁰
Dienstag	Salatauswahl ^{1,2,8,9,G1,M,Sn} Germknödel ^{G1,M} mit Fruchtfüllung dazu Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M} Apfel-Körner- Quarkspeise ^{G1,M} (mit BIO -Weizen)	 	Salatauswahl ^{1,2,8,9,G1,M,Sn} Hähnchen- brustfiletstreifen in Frischkäse-Soße ^{G1,M} mit Paprika Reis Apfel-Körner- Quarkspeise ^{G1,M} (mit BIO -Weizen)				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,8,9,G1,M,Sn} Apfel-Körner- Quarkspeise ^{G1,M} (mit BIO -Weizen)
Mittwoch	Salatauswahl ^{1,2,8,9,G1,M,Sn} Rahmkohlrabi ^{G1,M} Nürnberger Geflügelrostbratwurst ⁷ Mit brauner Soße ^{8,G1,Sn} BIO -Kartoffeln Schokoladenpudding ^M				Salatauswahl ^{1,2,8,9,G1,M,Sn} Schmorkartoffel-Pfanne ^M mit Paprika, Frühlingszwiebeln und Hirtenkäse Schokoladenpudding ^M		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,8,9,G1,M,Sn} Schokoladenpudding ^M
Donnerstag	Salatauswahl ^{1,2,8,9,G1,M,Sn} 1 Brötchen ^{G1} Kartoffel-Möhren-Suppe (mit BIO -Kartoffeln) DGE: vegetarisch B2: mit Geflügel- würstchen ^{3,5,7} Birnenquark ^M	 	Salatauswahl ^{1,2,8,9,G1,M,Sn} Rosenkohl ^{8,G1,M,Sn} Rinderhackfrikadelle ^{8,9,G1,Sn} mit Romasoße ^{G1,M} BIO -Kartoffeln Birnenquark ^M				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,8,9,G1,M,Sn} Birnenquark ^M
Freitag	Salatauswahl ^{1,2,8,9,G1,M,Sn} Schweinegulasch "Schaschlik Art" ^{18,G1} mit Paprika und Zwiebeln BIO -Vollkornnudeln ^{G1} Frischobst ⁰				Salatauswahl ^{1,2,8,9,G1,M,Sn} Penne ^{G1} mit Paprikarahmsoße ^{G1,M} Frischobst ⁰		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,8,9,G1,M,Sn} Frischobst ⁰

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

Änderungen vorbehalten