



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 10.12. – 14.12.2018

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Geflügelstreifen „Stroganoff Art“ ^{4,6,G1,Sn} (mit Zwiebeln und Gurke) Reis Frischobst ⁰				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Spätzle ^{6,G1} mit roter Linsensoße ^{G1,M,S} (Karotten, rote Linsen, Staudensellerie und Zwiebeln) Frischobst ⁰		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ⁰
Dienstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Hähnchenbrustfilet (natur) mit Paprikarahmsauce ^{G1,M} Nudeln ^{G1} Tessiner Apfelspeise ^{2,5,M}				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Pasta alla Casa ^{G1,M} (mit Erbsen, Tomaten und Käse) Tessiner Apfelspeise ^{2,5,M}		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Tessiner Apfelspeise ^{2,5,M}
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} BIO -Erbsen- Möhren-Gemüse ² Fischstäbchen ^{5,F,G1,M,S,Sj} mit Petersiliensoße ^{G1,M} BIO -Kartoffeln Marmorkuchen ^{2,E,G1}				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Maccaroni-Pfanne ^{G1} mit Mittelmeergemüse Marmorkuchen ^{2,E,G1}		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Marmorkuchen ^{2,E,G1}
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Eierragout ^{4,E1,M,Sn} (mit Kohlrabi, Möhren und Erbsen) Naturreis Karamellpudding ^{2,M}		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Spaghetti ^{G1} „Bolognese“ ^{4,G1,S} mit Rinderhack Karamellpudding ^{2,M}				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Karamellpudding ^{2,M}
Freitag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Kartoffelauflauf ^{5,M} "Holländisch" (mit Kartoffeln, Blumenkohl und Möhren) Frischobst ⁰		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Rotkohl ⁶ Rinderhackbraten „Fürsterin“ ^{4,6,E,G1,Sn} mit Champignon- rahmsauce ^{G1,M} Schmorkartoffeln 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, 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

Änderungen vorbehalten