












## Speiseplan vom 11.02. – 15.02.2019

### Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Spanische Paella <sup>FK</sup> (Reispfanne mit Gemüse, Fisch (Seelachs) und Krabben  Frischobst <sup>O</sup>				Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup>  <b>B1:</b> Pizza „Margherita“ <sup>G1,M</sup> <b>B2:</b> Pizza „Salami“ <sup>1,3,5,7,G1,M</sup>  Frischobst <sup>O</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Frischobst <sup>O</sup>
Dienstag	Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Germknödel <sup>G1,M</sup> mit Fruchtfüllung dazu Soße mit Vanillegeschmack <sup>2,M</sup>  Apfel-Körner- Quarkspeise <sup>G1,M</sup> (mit <b>BIO</b> -Weizen)		Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Hähnchen- brustfiletstreifen in Frischkäse-Soße <sup>G1,M</sup> mit Paprika Reis  Apfel-Körner- Quarkspeise <sup>G1,M</sup> (mit <b>BIO</b> -Weizen)				1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Apfel-Körner- Quarkspeise <sup>G1,M</sup> (mit <b>BIO</b> -Weizen)
Mittwoch	Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> Rahmkohlrab <sup>G1,M</sup>  Nürnberger Geflügelrostbratwurst <sup>7</sup> mit brauner Soße <sup>B,G1,Sn</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln <sup>4,O</sup>  Schokoladenpudding <sup>M</sup>				Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Schmorkartoffel-Pfanne <sup>M</sup> mit Paprika, Frühlingszwiebeln und Hirtenkäse  Schokoladenpudding <sup>M</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Schokoladenpudding <sup>M</sup>
Donnerstag	Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> 1 Brötchen <sup>G1</sup>  Kartoffel-Möhren-Suppe (mit <b>BIO</b> -Kartoffeln) <b>DGE:</b> vegetarisch <b>B2:</b> mit Geflügel- würstchen <sup>3,5,7</sup>  Birnenquark <sup>M</sup>	 	Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> Rosenkohl <sup>8,G1,M,Sn</sup>  Rinderhackfrikadelle <sup>B,E,G1,Sn</sup> mit Romasoße <sup>G1,M</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln <sup>4,O</sup>  Birnenquark <sup>M</sup>				1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Birnenquark <sup>M</sup>
Freitag	Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Schweinegulasch "Schaschlik Art" <sup>1,8,G1</sup> mit Paprika und Zwiebeln <b>BIO</b> -Vollkornnudeln <sup>G1,4,O</sup>  Frischobst <sup>O</sup>				Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Spinat-Ricotta-Tortellini <sup>E,G1,M</sup> mit Tomatensoße <sup>G1</sup>  Frischobst <sup>O</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Frischobst <sup>O</sup>

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

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen Ihnen  
„Guten Appetit“



DE-ÖKO-012