













Stattküche
Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 25.02. – 01.03.2019

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Geflügelbruststreifen „Stroganoff Art“ ^{4,6,G1,Sn} (mit Zwiebeln und Gurke) Reis Frischobst ⁰				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Spätzle ^{Ei,G1} mit roter Linsensoße ^{G1,MS} (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 Paprikarahmsoße ^{G1,M} Nudeln ^{E1} 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 ^{2,4} Fischstäbchen mit Petersiliensoße ^{E1,F,G1,M,SSj} BIO -Kartoffeln Kirschjoghurtspeise ^M				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Maccaroni-Pfanne ^{G1} mit Mittelmeergemüse Kirschjoghurtspeise ^M		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Kirschjoghurtspeise ^M
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Eierragout ^{E1,G1,M,Sn} (mit Kohlrabi, Möhren und Erbsen) Naturreis 1 Berliner ^{2,E,G1,M}		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Spaghetti ^{G1} „Bolognese“ ^{4,G1,S} mit Rinderhack 1 Berliner ^{2,E,G1,M}				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} 1 Berliner ^{2,E,G1,M}
Freitag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Kartoffelaufauf ^{2,M} "Holländisch" (mit Kartoffeln, Blumenkohl und Möhren) Frischobst ⁰		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Geschmorte Prinzessbohnen ² mit Zwiebeln Leberkäse-Gulasch ^{3,5,7,B,G1} mit Paprika und Gurkenwürfeln BIO -Kartoffeln ^{2,4} 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“



DE-ÖKO-012