















Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 14.01. – 18.01.2019

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Gefüllte Zucchini ^{2,B,E,G1,M,Sn} mit Kräuter- Couscous-Füllung mit Schnittlauch- Sahne-Soße ^{2,1,M} BIO-Vollkornnudeln ^{G1} Frischobst ⁰		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Fischburger ^{2,B,E,F,G1,M,Se,Sj,Sn} (Fischfrikadelle im Burger-Brötchen mit Remoulade) Kartoffelwedges ^{G1} Frischobst ⁰				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ⁰
Dienstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} B1: Pizza „Margherita“^{G1,M} DGE: Pizza „Tonno“^{G1,M} (mit Thunfisch und Paprikastreifen) Winterquark ^M mit Mandarinen	 	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Spanisch Fricco (Kartoffeln, Hackfleisch und Zwiebeln) mit Tomatensoße ^{G1} Winterquark ^M mit Mandarinen				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Winterquark ^M mit Mandarinen
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Rindfleischstreifen ^{B,G1} „Western Art“ (mit Mais, Bohnen und Paprika) Reis Frischobst ⁰				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Gemüsestäbchen ^{B,E,G1,GS,M,Sn} (mit BIO -Getreide) mit heller Thymiansoße ^{G1,M} Reis Frischobst ⁰		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ⁰
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Krautsalat „Klassisch“ ^{G8,Sn} Dönerfleisch im Fladenbrot ^{G1,Se} mit Tsatsiki ^M Apfelkompott ⁵ + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Krautsalat „Klassisch“ ^{G8,Sn} Kartoffel- Sauerkraut-Bratling ^{Ei} mit Tsatsiki ^M Kartoffelwedges ^{G1} Apfelkompott ⁵ + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Apfelkompott ⁵ + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}
Freitag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} 1 Brötchen ^{G1} Erbseneintopf ^{G1,S,Sn} (BIO -Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch) DGE: vegetarisch B2: mit Mettendchen ^{3,5} Orangencreme ^{2,M}	 	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Rinderhacksteak ^{B,E,G1,Sn} mit Pfefferrahmsoße ^{G1,M} Kartoffelgratin ^M Orangencreme ^{2,M}				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Orangencreme ^{2,M}

vollw = vollwertig, 2 = Farbstoffe, 3 = Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärtzt, 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