














Speiseplan vom 21.01. - 25.01.2019

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

| | DGE-Menü | | Menü A | | Menü B | | Menü C |
|------------|---|---|--|---|--|--|--|
| Montag | Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} BIO -Erbsen- Möhren-Gemüse ^{6,6} Grünkern- Sprossen-Bratling ^{8,E,G1,G4,G5,M,S,S,Sn} (aus BIO -Grünkern) mit Thymiansoße ^{G1,M} BIO -Kartoffeln ^{6,6} Frischobst ⁰ |  | Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} BIO -Erbsen- Möhren-Gemüse ^{6,6} Hähnchenbrust ^{G1} (natur) mit Thymiansoße ^{G1,M} BIO -Kartoffeln ^{6,6} Frischobst ⁰ |  | | | 1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ⁰ |
| Dienstag | Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Brokkoli-Nuss-Ecke ^{E,G1,N2,N3,N4} in Rahmsauce ^{G1,M} Spätzle ^{E,G1} Frischobst ⁰ |  | Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Köttbular ^{8,E,G1,Sn} (Schwedische Hackbällchen) in Rahmsauce ^{G1,M} BIO -Kartoffeln ^{6,6} Frischobst ⁰ |  | | | 1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ⁰ |
| Mittwoch |  Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Rahmspinat ^{G1,M} Seelachsfilet (paniert) ^{8,E,F,G1,M} mit Senfsoße ^{8,G1,M,Sn} Kartoffelbrei ^{E,M} Mandarinen- joghurtspeise ^M |  | | | Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Nudelaufwurf „Jäger Art“ ^{G1,M} (mit Champignons und Zwiebeln) B1 : vegetarisch B2 : mit Rinderhackfleisch Mandarinen- joghurtspeise ^M |   | 1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Mandarinen- joghurtspeise ^M |
| Donnerstag | Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Kaisergemüse ² (Blumenkohl, Brokkoli, Möhre) Putenroulade ^{8,G1,S,Sn} mit Gemüsefüllung (Möhre, Sellerie, Porree) mit Soße ^{8,G1,Sn} Naturreis Pflaumen- Streusel-Kuchen ^{2,E,G1} |  | | | Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} 1 Brötchen ^{G1} Kartoffel-Möhren-Suppe (mit BIO -Kartoffeln) B1 : vegetarisch B2 : mit Rinderhack Pflaumen- Streusel-Kuchen ^{2,E,G1} |   | 1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Pflaumen- Streusel-Kuchen ^{2,E,G1} |
| Freitag | Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Rindergulasch „Ungarisch“ ^{G1} mit frischer Paprika Kartoffelklöße ^{2,E} Schokoladenpudding ^M |  | | | Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} 3 Reibplätzchen ^{E,G1} mit Apfelmus ⁵ Schokoladenpudding ^M |  | 1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Schokoladenpudding ^M |

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