



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 11.03. – 15.03.2019

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	BIO-Erbsengemüse Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Rinderhackfrikadelle ^{B,E,G1,Sn} mit Zigeunersoße ^{B,G1,S} BIO-Kartoffeln Frischobst ³				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} B1: Pizza „Margherita“^{G1,M} B2: Pizza „Geflügel- schinken“^{G,3,5,7,G1,M} Frischobst ³	 	1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ³
Dienstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Indisches Gemüsecurry ^{G1,M} mit Blumenkohl, Möhren und Erbsen Naturreis Schwarzwälder Kirschquark ^M (Quark mit Kirschen und Kakaopulver)		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Königsberger Klopse ^{B,E,G1,Sn} (gekochte Fleischklöße) mit feiner Kapern-Soße ^{G1,M} BIO-Kartoffeln Schwarzwälder Kirschquark ^M (Quark mit Kirschen und Kakaopulver)				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Schwarzwälder Kirschquark ^M (Quark mit Kirschen und Kakaopulver)
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} 1 Brötchen ^{G1} Gemüsesuppe „Kunterbunt“ (BIO-Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) DGE: vegetarisch B2: mit Geflügel- wurstchen^{3,5,7} Frischobst ³	 	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Balkangemüse ³ (Erbsen, Möhren, Paprika, Bohnen, Mais) Schweinebraten mit Kräuterkruste ^{B,G1,Sn} und Bratensoße ^{B,G1,Sn} Kroketten ^{E,G1} Frischobst ³				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ³
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Seelachsfilet ^{E,F,G1,M} (mehliert) mit Remoulade ^{2,B,E,F,G1,M,Sn} BIO-Kartoffeln Zitronenkuchen ^{2,E,G1}				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} BIO-Vollkornnudeln^{G1} „Arrabiata“^{G1} (mit Tomaten, Zucchini, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch) Zitronenkuchen ^{2,E,G1}		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Zitronenkuchen ^{2,E,G1}
Freitag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Hähnchenschnitzel ^{2,3,5,7,G1,M} "Cordon Bleu" mit warmer Fruchtsöße ^{G1,M} Reis Westf. Stippmilch ^{G1,M} (Quark mit Zwieback)				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frische Zucchini-Pilz- Pfanne in Kräutersöße ^{G1,M} BIO-Vollkornnudeln^{G1} Westf. Stippmilch ^{G1,M} (Quark mit Zwieback)		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Westf. Stippmilch ^{G1,M} (Quark mit Zwieback)

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