












Stattküche  
Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 04.03. - 08.03.2019

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	 Rosenmontag						
Dienstag	Geschlossen						
Mittwoch	Salatauswahl <sup>1,2,8,E,G1,M,Sn</sup>  Reisaufauf „Gyros Art“ <sup>MM</sup> (mit Paprika, Erbsen, Tomaten und Hirtenkäse)  Aprikosen- joghurtspeise <sup>M</sup>		Salatauswahl <sup>1,2,8,E,G1,M,Sn</sup>  Hamburger <sup>9,E,G1,Se,S,Sn</sup> (mit Rindfleisch) mit Kartoffelwedges <sup>G1</sup>  Aprikosen- joghurtspeise <sup>M</sup>				1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,8,E,G1,M,Sn</sup>  Aprikosen- joghurtspeise <sup>M</sup>
Donnerstag	Salatauswahl <sup>1,2,8,E,G1,M,Sn</sup>  Schweineschnitzel <sup>E,G1,M</sup> „Jäger Art“ mit Champignons- rahmsoße <sup>G1,M</sup> Röstiecken <sup>5</sup>  Bananenquark <sup>M</sup>				Salatauswahl <sup>1,2,8,E,G1,M,Sn</sup> 1 Brötchen <sup>G1</sup>  Linseneintopf <sup>2,8,S,Sn</sup> (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) <b>B1:</b> vegetarisch <b>B2:</b> mit Geflügel- wurstchen <sup>3,5,7</sup>  Bananenquark <sup>M</sup>	  	1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,8,E,G1,M,Sn</sup>  Bananenquark <sup>M</sup>
Freitag	Salatauswahl <sup>1,2,8,E,G1,M,Sn</sup>  Tagliatelle <sup>G1</sup> mit Lachs- Möhren-Soße <sup>F,G1,M</sup>  Frischobst <sup>O</sup>	  			Salatauswahl <sup>1,2,8,E,G1,M,Sn</sup>  Gemüsetopf „Indisch“ <sup>4,8,G1,M</sup> mit Möhren, Erbsen und Bohnen Reis  Frischobst <sup>O</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,8,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