















Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 18.03. – 22.03.2019

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Tex. Fleischsoße ^{B,G1} (mit Bohnen, Mais und Paprika) Naturreis Frischobst ^D				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Maccaroni ^{G1} mit Lauchrahmsoße ^{G1,M} Frischobst ^D		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ^D
Dienstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} 1 Brötchen ^{G1} Feine Kartoffelsuppe ^{M,S} (mit BIO -Kartoffeln, Möhren, Lauch, Sellerie) DGE: vegetarisch B2: mit Geflügel- würstchen ^{3,5,7} Pflaumen- Streusel-Kuchen ^{2,E,G1}	 	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} BIO -Dillkarotten Hähnchennuggets ^{2,7,G1} mit Currysoße ^{B,G1} Reis Pflaumen- Streusel-Kuchen ^{2,E,G1}				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Pflaumen- Streusel-Kuchen ^{2,E,G1}
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Geflügelbrust- geschnetzeltes ^{G1,M} „Züricher Art“ (mit Champignons und Zwiebeln) Spätzle ^{E,G1} Milchreis ^M mit Apfelmus ^S				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Tortellinauflauf ^{G1,M} mit Brokkoli und Kirschtomaten Milchreis ^M mit Apfelmus ^S		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Milchreis ^M mit Apfelmus ^S
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Kartoffel- Roggen-Auflauf ^{E,G1,G2,M} mit Möhren und Käse aus BIO -Kartoffeln und BIO -Roggen Frischkornbrei ^{G1,M} (mit BIO -Weizen, Äpfeln, Birnen und Bananen)		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Rotkohl ^S Frische grobe Bratwurst ^{5,E,Sn} mit Bratensoße ^{B,G1,Sn} BIO -Kartoffeln Frischkornbrei ^{G1,M} (mit BIO -Weizen, Äpfeln, Birnen und Bananen)		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Rotkohl ^S Veg. Bratwurst ^{E,G1} mit Bratensoße ^{B,G1,Sn} BIO -Kartoffeln Frischkornbrei ^{G1,M} (mit BIO -Weizen, Äpfeln, Birnen und Bananen)		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischkornbrei ^{G1,M} (mit BIO -Weizen, Äpfeln, Birnen und Bananen)
Freitag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Pasta ^{G1} mit Tomaten- Thunfisch-Soße ^{E,G1,S} (mit Paprika und Zwiebeln) dazu Reibekäse ^{2,M} Frischobst ^D				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} 3 Pfannkuchen ^{E,G1,M} mit Apfelmus ^S Frischobst ^D		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ^D

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“



DE-ÖKO-012