















Stattküche
Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 25.03. – 29.03.2019

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 ^[21,M] BIO-Vollkornnudeln ^{G1} Frischobst ²		Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] Fischburger ^[2,B,E,F,G1,M,Sn,Sj,Sn] (Fischfrikadelle im Burger-Brötchen mit Remoulade) Kartoffelwedges ^{G1} Frischobst ²				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^[2,B,E,G1,M,Sn] Frischobst ²
Dienstag	Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] B1: Pizza „Margherita“ ^[4,G1,M] DGE: Pizza „Tonno“ ^[4,F,G1,M,S] (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 ^[3,G1] „Western Art“ (mit Mais, Bohnen und Paprika) Reis Frischobst ²				Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] Gemüsestäbchen ^[2,B,E,G1,G5,M,S,Sn] (mit BIO -Getreide) mit heller Thymiansoße ^[21,M] Reis Frischobst ²		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^[2,B,E,G1,M,Sn] Frischobst ²
Donnerstag	Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] Krautsalat „Klassisch“ ^[4,8,Sn] Dönerfleisch im Fladenbrot ^[4,G1,Se] mit Tsatsiki ^M Apfelkompott ² + Soße mit Vanillegeschmack ^[2,M]				Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] Krautsalat „Klassisch“ ^[4,8,Sn] Kartoffel- Sauerkraut-Bratling ^{Ei} mit Tsatsiki ^M Kartoffelwedges ^{G1} Apfelkompott ² + Soße mit Vanillegeschmack ^[2,M]		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^[2,B,E,G1,M,Sn] Apfelkompott ² + Soße mit Vanillegeschmack ^[2,M]
Freitag	Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] 1 Brötchen ^{G1} Erbseneintopf ^[3,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 ^[3,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 = Glutenthaltiges 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