

















Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 01.04. - 05.04.2019

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} BIO-Erbsen-Möhren-Gemüse Grünkern-Sprossen-Bratling ^{B,E,G1,G4,G5,M,S,Sn} (mit BIO-Grünkern) mit Thymiansoße ^{G1,M} BIO-Kartoffeln Frischobst ^O		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} BIO-Erbsen-Möhren-Gemüse Hähnchenbrust ^{G1} (natur) mit Thymiansoße ^{G1,M} BIO-Kartoffeln Frischobst ^O				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ^O
Dienstag	 Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Geflügelbrust-geschnetzeltes ^{G1,M} mit frischen Champignons und Petersilie BIO-Vollkornnudeln ^{G1} Rhabarberkuchen ^{2,E,G1}				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Eierragout ^{Ei,G1,M,Sn} mit Frühlingsgemüse (mit Kohlrabi, Möhre, Erbsen) Farfalle ^{G1} Rhabarberkuchen ^{2,E,G1}		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Rhabarberkuchen ^{2,E,G1}
Mittwoch	 Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Kaisergemüse ² (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Quinoa-Erbsen-Frikadelle ⁵ mit feiner Soße ^{G1,M} Röstkartoffeln Frischobst ^O		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} 1 Roggenbrötchen ^{G1,G2} Frühlingsuppe (BIO-Kartoffeln , Erbsen, Möhren und Kohlrabi) mit Rinderhackeinlage Frischobst ^O				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ^O
Donnerstag	 Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Crispy Chicken ^{E,G1,Sn} (panierte Hähnchenbrustfilets) mit Curry-Schmand-Dip ^{2,M} Reis Erdbeerjoghurtspeise ^M				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Pizza „Vegetaria“ ^{G1,M} mit Zucchini und Paprika Erdbeerjoghurtspeise ^M		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Erdbeerjoghurtspeise ^M
Freitag	 Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Seelachsfilet ^{Ei,F,G1,M} (mehliert) mit milder Zitronensoße ^{G1,M} Reis Frischkornbrei ^{G1,M} mit Früchten (mit BIO-Weizen , Äpfeln, Birnen und Bananen)				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Überbackene Bärlauch-Kartoffeln ^{G1,M} mit Frühlingszwiebeln und Hirtenkäse Frischkornbrei ^{G1,M} mit Früchten (mit BIO-Weizen , Äpfeln, Birnen und Bananen)		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischkornbrei ^{G1,M} mit Früchten (mit BIO-Weizen , Äpfeln, Birnen und Bananen)

vollv = 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“



DE-ÖKO-012

Änderungen vorbehalten