


















# Speiseplan vom 08.04. – 12.04.2019

## Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl <sup>[2,B,EG1,M,Sn]</sup>  Rindergulaschtopf <sup>F,G1</sup> mit frischer Paprika Semmelknödel <sup>[E,G1,M]</sup>  Waldbeerenjoghurtspeise <sup>M</sup> (mit Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren)				Salatauswahl <sup>[2,B,EG1,M,Sn]</sup>  Panierte Kohlrabischeibe <sup>[B,EG1,M,Sn]</sup> mit Kräutersoße <sup>G1,M</sup> <b>BIO-Kartoffeln</b>   Waldbeerenjoghurtspeise <sup>M</sup> (mit Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren)		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>[2,B,EG1,M,Sn]</sup>  Waldbeerenjoghurtspeise <sup>M</sup> (mit Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren)
Dienstag	 Salatauswahl <sup>[2,B,EG1,M,Sn]</sup>  Veganes Curry <sup>[21,S,Sj]</sup> (mit <b>BIO</b> -Tofu, Paprika, Zucchini, Staudensellerie und Mini-Maiskölbchen) Naturreis  Orangencreme <sup>[2,M]</sup>		Salatauswahl <sup>[2,B,EG1,M,Sn]</sup>  Frühlingsfrikassee <sup>G1,M</sup> (mit Hühnerbrustfleisch, Erbsen, Möhren und Spargel) Reis  Orangencreme <sup>[2,M]</sup>				1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>[2,B,EG1,M,Sn]</sup>  Orangencreme <sup>[2,M]</sup>
Mittwoch	Salatauswahl <sup>[2,B,EG1,M,Sn]</sup>  Gefüllte Kohlrabi <sup>[2,B,EG1,M,Sn]</sup> mit Spinat-Schafskäse- Füllung mit Kräuter-Soße <sup>G1,M</sup> <b>BIO-Kartoffeln</b>   Frischobst <sup>D</sup>		Salatauswahl <sup>[2,B,EG1,M,Sn]</sup>  Rinderhackfrikadelle <sup>[B,EG1,Sn]</sup> mit Kräuter-Soße <sup>G1,M</sup> <b>BIO-Kartoffeln</b>   Frischobst <sup>D</sup>				1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>[2,B,EG1,M,Sn]</sup>  Frischobst <sup>D</sup>
Donnerstag	 Salatauswahl <sup>[2,B,EG1,M,Sn]</sup> <b>BIO-Erbsengemüse</b>  Geflügelbraten mit Frankfurter grüner Soße <sup>M</sup> <b>BIO-Karoffeln</b>   Frischobst <sup>D</sup>				Salatauswahl <sup>[2,B,EG1,M,Sn]</sup>  Frische Champignons in Rahmsoße <sup>G1,M</sup> mit Röstiecken <sup>S</sup>  Frischobst <sup>D</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>[2,B,EG1,M,Sn]</sup>  Frischobst <sup>D</sup>
Freitag	Salatauswahl <sup>[2,B,EG1,M,Sn]</sup>  Tagliatelle „primavera“ <sup>[4,G1,M,Sj]</sup> mit Thunfisch und Gemüse in Tomatensoße <sup>G1</sup> (Zucchini, Möhre, Paprika und Tomatenwürfel)  Erdbeer- Rhabarber-Kompott <sup>S</sup> + Soße mit Vanillegeschmack <sup>[2,M]</sup>				Salatauswahl <sup>[2,B,EG1,M,Sn]</sup>  Vegetarisches Schnitzel <sup>[E,G1,M]</sup> (paniert) mit Champignonsoße <sup>G1,M</sup> <b>BIO-Kartoffeln</b>   Erdbeer- Rhabarber-Kompott <sup>S</sup> + Soße mit Vanillegeschmack <sup>[2,M]</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>[2,B,EG1,M,Sn]</sup>  Erdbeer- Rhabarber-Kompott <sup>S</sup> + Soße mit Vanillegeschmack <sup>[2,M]</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