











Speiseplan vom 06.05. – 10.05.2019

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,8,9,E,G1,M,Sn} Spanische Paella ^{F,K} (Reispfanne mit Gemüse, Fisch (Lachs) und Krabben Frischobst ^D				Salatauswahl ^{2,8,9,E,G1,M,Sn} B1: Pizza „Margherita“ ^{4,G1,M} B2: Pizza „Salami“ ^{4,3,5,7,G1,M} Frischobst ^D		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,8,9,E,G1,M,Sn} Frischobst ^D
Dienstag	Salatauswahl ^{2,8,9,E,G1,M,Sn} Quinoa-Frülingsgemüse- Risotto (mit Kichererbsen, grüne Bohnen, Erbsen und Paprika) mit gebackener BIO-Tofuschnitte ⁸ Apfel-Körner- Quarkspeise ^{G1,M} (mit BIO-Weizen)		Salatauswahl ^{2,8,9,E,G1,M,Sn} Hähnchen- brustfiletstreifen in Frischkäse- Paprika-Soße ^{G1,M} Reis Apfel-Körner- Quarkspeise ^{G1,M} (mit BIO-Weizen)				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,8,9,E,G1,M,Sn} Apfel-Körner- Quarkspeise ^{G1,M} (mit BIO-Weizen)
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,8,9,E,G1,M,Sn} Rahmkohlraabi ^{G1,M} Nürnberger Geflügelrostbratwurst ⁷ dazu braune Soße ^{8,G1,Sn} BIO-Kartoffeln Schokoladenpudding ^M				Salatauswahl ^{2,8,9,E,G1,M,Sn} Schmorkartoffel-Pfanne ^M mit Paprika, Frühlingszwiebeln und Hirtenkäse Schokoladenpudding ^M		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,8,9,E,G1,M,Sn} Schokoladenpudding ^M
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,8,9,E,G1,M,Sn} 1 Brötchen ^{G1} Kartoffel-Möhren-Suppe (mit BIO-Kartoffeln) DGE: vegetarisch B2: mit Geflügelwürstchen ^{3,5,7} Birnenquark ^M		Salatauswahl ^{2,8,9,E,G1,M,Sn} Blumenkohl Rinderhackfrikadelle ^{8,E,G1,Sn} dazu Romasoße ^{G1,M} BIO-Kartoffeln Birnenquark ^M				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,8,9,E,G1,M,Sn} Birnenquark ^M
Freitag	Salatauswahl ^{2,8,9,E,G1,M,Sn} Schweinegulasch "Schaschlik Art" mit Paprika und Zwiebeln BIO-Vollkornnudeln ^{G1} Frischobst ^D				Salatauswahl ^{2,8,9,E,G1,M,Sn} Spinat-Ricotta-Tortellin ^{10,G1,M} dazu Tomatensoße ^{G1} Frischobst ^D		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,8,9,E,G1,M,Sn} Frischobst ^D

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 = 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.



Die grün hinterlegten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“



DE-ÖKO-012

Änderungen vorbehalten