













# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## Speiseplan vom 13.05. – 17.05.2019

### Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Schweineschnitzel <sup>1E,G1,M</sup> (paniert) dazu Zigeunersoße <sup>8,G1,S</sup> Röstiecken <sup>5</sup>  Frischobst <sup>D</sup>				Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Penne rigate <sup>G1</sup> dazu Paprikarahmsoße <sup>G1,M</sup>  Frischobst <sup>D</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Frischobst <sup>D</sup>
Dienstag	Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Wokgemüse <sup>G1,S</sup> in süß-saurer Soße <sup>B</sup> (mit Paprika, Zucchini, Bambus, Chinakohl und Zwiebeln) Naturreis  Waldbeerenjoghurtspeise <sup>M</sup> (Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren)		Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Hot Dog <sup>3,5,7,8,E,G1,M,Sn</sup> (Geflügelwürstchen <sup>3,5,7</sup> im Brötchen <sup>G1</sup> ) Kartoffelwedges <sup>G1</sup>  Waldbeerenjoghurtspeise <sup>M</sup> (Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren)				1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Waldbeerenjoghurtspeise <sup>M</sup> (Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren)
Mittwoch	Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Veg. Frühlingsrolle <sup>E,E,G1,M,S,S,Sn</sup> dazu gebratene Gemüse-Nudeln <sup>G1</sup> und Tomaten- Teriyaki-Soße <sup>G1,S</sup>  Aprikosenjoghurtspeise <sup>M</sup>		Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Rinderhackfrikadelle <sup>9,E,G1,Sn</sup> (mit Brokkoli) dazu Tomatensoße <sup>G1</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln <sup>10</sup>  Aprikosenjoghurtspeise <sup>M</sup>				1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Aprikosenjoghurtspeise <sup>M</sup>
Donnerstag	Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Seelachsfilet <sup>E,F,G1,M</sup> (mehliert) dazu Remoulade <sup>2,8,B,F,G1,M,Sn</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln <sup>10</sup>  Pudding mit Vanillegeschmack <sup>2,M</sup>				Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> 1 Brötchen <sup>G1</sup>  Feine Kartoffelsuppe <sup>MS</sup> (mit <b>BIO</b> -Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) <b>B1</b> : vegetarisch <b>B2</b> : mit Geflügelwürstchen <sup>3,5,7</sup>  Pudding mit Vanillegeschmack <sup>2,M</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Pudding mit Vanillegeschmack <sup>2,M</sup>
Freitag	Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> Balkangemüse <sup>2</sup> (Erbsen, Möhren, Paprika, Bohnen, Mais)  Currywurstscheiben <sup>7</sup> in Soße <sup>5,E,G1</sup> Nudeln <sup>G1</sup>  1 Berliner <sup>2,E,G1,M</sup>				Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup>  <b>BIO</b> -Vollkornnudeln <sup>G1</sup> <sup>10</sup> „Arrabiata“ <sup>4G1</sup> (mit Tomaten, Zucchini, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch)  1 Berliner <sup>2,E,G1,M</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup>  1 Berliner <sup>2,E,G1,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.



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