












Speiseplan vom 20.05. – 24.05.2019

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

| | DGE-Menü | | Menü A | | Menü B | | Menü C |
|------------|--|---|---|---|--|--|--|
| Montag | Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Geflügelbruststreifen „Stroganoff Art“ (mit Zwiebeln und Gurke) Reis Frischobst ⁰ |  | | | Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Spätzle ^{5,G1} dazu roter Linsensoße ^{G1,M,S} (Karotten, rote Linsen, Staudensellerie und Zwiebeln) Frischobst ⁰ |  | 1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ⁰ |
| Dienstag | Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Hähnchenbrustfilet (natur) dazu Paprikarahmsoße ^{G1,M} Nudeln ^{G1} Erdbeerquark ^M |  | | | Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} 1 Brötchen ^{G1} Gemüsesuppe „Kunterbunt“ (mit BIO -Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen, Möhren) B1: vegetarisch B2: mit Geflügel- würstchen ^{3,5,7} Erdbeerquark ^M |   | 1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Erdbeerquark ^M |
| Mittwoch | Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} BIO -Erbsen- Möhren-Gemüse Fischstäbchen dazu Petersiliensoße ^{G1,M} BIO -Kartoffeln Kirschjoghurtspeise ^M |  | | | Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Maccaroni-Pfanne ^{G1} mit Mittelmeergemüse Kirschjoghurtspeise ^M |  | 1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Kirschjoghurtspeise ^M |
| Donnerstag | Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Eierragout (mit Kohlrabi, Möhren und Erbsen) in Petersiliensoße Naturreis Marmorkuchen ^{2,E,G1} |  | Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Spaghetti ^{G1} „Bolognese“ ^{G1,S} mit Rinderhack Marmorkuchen ^{2,E,G1} |  | | | 1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Marmorkuchen ^{2,E,G1} |
| Freitag | Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Kartoffelauflauf ^{G1,M} "Holländisch" (mit Kartoffeln, Blumenkohl und Möhren) Frischobst ⁰ |  | Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Geschmorte Prinzessbohnen ² mit Zwiebeln Leberkäse-Gulasch ^{3,5,7,B,G1} mit Paprika, Gurkenwürfeln und Zwiebeln BIO -Kartoffeln Frischobst ⁰ |  | | | 1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ⁰ |

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, GG = 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