
















Speiseplan vom 24.06. – 28.06.2019

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium Münster

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} Grüne Tortellini ^{1, E, G1, M} mit Käsefüllung und Käsesoße ^{2, G1, M} Frischobst ⁰		Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} BIO -Erbsen-Möhren- Gemüse  Hähnchenbrust ^{G1} (natur) dazu Bärlauchsoße ^{G1, M} BIO -Kartoffeln 				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2, B, E, G1, M, Sn} Frischobst ⁰
Dienstag	Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} Brokkoli-Nuss-Ecke ^{E, G1, N2, Sn} dazu Rahmsoße ^{G1, M} Spätzle ^{E, G1} Frischobst ⁰		Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} Köttbular ^{E, G1, Sn} (Schwedische Hackbällchen) in Rahmsoße ^{G1, M} BIO -Kartoffeln 				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2, B, E, G1, M, Sn} Frischobst ⁰
Mittwoch	Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} Rahmspinat ^{G1, M} Seelachsfilet (paniert) ^{E, F, G1, M} dazu Senfsoße ^{G1, M, Sn} Kartoffelbrei ^{1, 2, M} Mandarinen- joghurtspeise ^M				Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} Nudelauf „Jäger Art“ ^{G1, M} (mit Champignons und Zwiebeln) B1 : vegetarisch B2 : mit Rinderhackfleisch Mandarinen- joghurtspeise ^M	 	1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2, B, E, G1, M, Sn} Mandarinen- joghurtspeise ^M
Donnerstag	Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} Mittelmeeergemüse ² (Paprika, Zucchini, Mais) Putenroulade ^{B, G1, S, Sn} mit Gemüsefüllung (Möhre, Sellerie, Porree) dazu Bratensoße ^{G1, M, Sn} Naturreis Rhabarberkuchen ^{2, E, G1}				Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} 1 Brötchen ^{G1} Kartoffel-Möhren-Suppe (mit BIO -Kartoffeln) B1 : vegetarisch B2 : mit Rinderhack Rhabarberkuchen ^{2, E, G1}	 	1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2, B, E, G1, M, Sn} Rhabarberkuchen ^{2, E, G1}
Freitag	Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} Rindergulasch „Ungarisch“ ^{G1} mit frischer Paprika Kartoffelklöße ^{2, E1} Schokoladenpudding ^M				Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} 3 Reibeplätzchen ^{E, G1} dazu Apfelsmus ⁵ Schokoladenpudding ^M		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2, B, E, G1, M, Sn} Schokoladenpudding ^M

vollw = vollwertig, 2 = Farbstoffe, 3 = Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7 = Phosphat,
B = 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