



















Speiseplan vom 01.07. – 05.07.2019 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium Münster

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Bulgur-Gemüse-Pfanne ^{G1} (mit BIO -Bulgur) (mit Zucchini, Möhren und Zwiebeln) dazu Tomatensoße ^{G1} Naturjoghurt ^M dazu Zimt und Zucker		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Buttermöhren ² Hähnchenschnitzel ^{G1} (paniert) dazu fruchtige Currysoße ^{G1,M} (mit Pfirsich und Banane) Nudeln ^{G1} Naturjoghurt ^M dazu Zimt und Zucker				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Naturjoghurt ^M dazu Zimt und Zucker
Dienstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Albondigas ^{8,E,G1,Sn} (Span. Rinderhackbällchen) mit Tomatensoße ^{G1,M} Reis Bananen- Schoko-Kuchen ^{2,E,G1}	Spanien  			Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Quiche Lorraine ^{G1,M} (mit Lauch) Bananen- Schoko-Kuchen ^{2,E,G1}	Frankreich  	1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Bananen- Schoko-Kuchen ^{2,E,G1}
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Anatolischer Gemüseauflauf ^M mit Weißkohl, Tomaten, Hirtenkäse und Naturreis) Grießpudding ^{G1,M} mit Beerensoße	Türkei  	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Putengulasch „Italia“ ^{G1} mit Paprika und Tomaten Nudeln ^{G1} Grießpudding ^{G1,M} mit Beerensoße	Italien  			1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Grießpudding ^{G1,M} mit Beerensoße
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} B1: Pizza "Margherita" ^{H,G1,M} DGE: Pizza "Tonno" ^{H,G1,M} (mit Thunfisch) Frischobst ⁰	Italien  	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Kartoffelsalat ^{Sn} (mit Rucola und Tomaten) + 1 Geflügelwürstchen ^{3,5,7} Frischobst ⁰	Monaco  			1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ⁰
Freitag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Zypriotischer Hirtenspieß (Geflügel) mit Paprika-Zwiebel-Soße ^{G1} Pommes Frites Frischobst ⁰	Zypern  			Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Bulgur-Quark- Bällchen ^{E,G1,M,S} (mit BIO -Bulgur) mit Champignonsoße ^{G1,M} BIO -Kartoffeln ⁸ Frischobst ⁰	Albanien  	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, 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

"Rund um das Mittelmeer"

