




















# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## Speiseplan vom 08.07. – 12.07.2019

### Wilhelm-Hittorf-Gymnasium Münster

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl <sup>2,3,5,6,7,8,Sn</sup>  Couscouspfanne <sup>G1,M</sup> mit frischem Gemüse ( <b>BIO</b> -Couscous, Frühlings- zwiebeln, Bohnen, Möhren, Keimlingen und Petersilienpesto)  Frischobst <sup>0</sup>	<b>Algerien</b>  	Salatauswahl <sup>2,3,5,6,7,8,Sn</sup>  Cevapcici <sup>1,6,G1</sup> mit Tsatsiki <sup>M</sup> Reis  Frischobst <sup>0</sup>	<b>Kroatien</b>  			1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,5,6,7,8,Sn</sup>  Frischobst <sup>0</sup>
Dienstag	Salatauswahl <sup>2,3,5,6,7,8,Sn</sup>  Tunesisches Geflügelgericht <sup>G1,M</sup> mit Kürbis, Paprika und Champignons <b>BIO</b> -Kartoffeln   Blaubeerenquark <sup>M</sup>	<b>Tunesien</b>  			Salatauswahl <sup>2,3,5,6,7,8,Sn</sup>  Griechisches Ofengemüse <sup>2</sup> mit Feta <sup>M</sup> und Naturreis  Blaubeerenquark <sup>M</sup>	<b>Griechenland</b>  	1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,5,6,7,8,Sn</sup>  Blaubeerenquark <sup>M</sup>
Mittwoch	Salatauswahl <sup>2,3,5,6,7,8,Sn</sup>  Montenegrinischer Gulaschtopf <sup>F2</sup> mit Paprika und Zwiebeln Nudeln <sup>G1</sup>  Frischobst <sup>0</sup>	<b>Montenegro</b>  			Salatauswahl <sup>2,3,5,6,7,8,Sn</sup>  Lahmacun <sup>G1,S</sup> (Türkische Pizza mit Tomaten) dazu Tsatsiki <sup>M</sup> <b>B1:</b> vegetarisch <b>B2:</b> mit Rinder- hackfleisch  Frischobst <sup>0</sup>	<b>Türkei</b>  	1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,5,6,7,8,Sn</sup>  Frischobst <sup>0</sup>
Donnerstag	Salatauswahl <sup>2,3,5,6,7,8,Sn</sup>  Cannelloni <sup>1,5,G1,M</sup> mit Spinat- Ricotta-Füllung <sup>M</sup> in Tomatensoße <sup>G1</sup> mit Käse <sup>M</sup> überbacken  Apfelkuchen <sup>2,5,6,G1</sup>	<b>Italien</b>  	Salatauswahl <sup>2,3,5,6,7,8,Sn</sup> Krautsalat „Klassisch“ <sup>1,5,Sn</sup>  Dönerfleisch im Fladenbrot <sup>G1,Se</sup> mit Tsatsiki <sup>M</sup>  Apfelkuchen <sup>2,5,6,G1</sup>	<b>Griechenland</b>  			1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,5,6,7,8,Sn</sup>  Apfelkuchen <sup>2,5,6,G1</sup>
Freitag	Keine Mittagsverpflegung						

volw = 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.

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen Ihnen  
„Guten Appetit“



DE-ÖKO-012

"Rund um das Mittelmeer"

