















Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 09.09. – 13.09.2019

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Bulgur-Gemüse-Pfanne ^{G1} (mit BIO-Bulgur, Zucchini, Möhren und Zwiebeln) mit Tomatensoße ^{G1} Frischobst ⁰		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Buttermöhren ² Hähnchenschnitzel ^{G1} (paniert) mit fruchtiger Currysoße ^{G1,M} mit (Pfirsich und Banane) Krokette ^{E,G1} Frischobst ⁰				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ⁰
Dienstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Kaisergemüse ² (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Dinkel-Brokkoli-Bratling ^{3,B,E,G1,G5,G6,M,Sn} (mit BIO-Dinkel) mit Orangen-Möhren-Soße ^{G1,M} Kartoffelgratin ^M 1 Berliner ^{2,E,G1,M}				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Pasta ^{G1} B1: mit veg. Bolognesesoße ^{G1,S} (mit BIO-Weizen) B2: mit Bolognesesoße ^{G1,S} (mit Rinderhack) 1 Berliner ^{2,E,G1,M}	 	1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} 1 Berliner ^{2,E,G1,M}
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Gemüsetopf "Beef Teriyaki Style" ^{1B,G1,S} (Möhren, Paprika und Frühlingszwiebeln) mit feinen Rindfleischstreifen BIO-Vollkornnudeln ^{G1,BIO} Frischobst ⁰				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Kartoffel-Spinat-Plätzchen ^{E,G1} dazu Kressesoße ^{G1,M} Nudeln ^{G1} Frischobst ⁰		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ⁰
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Fischragout ^{G1,M} (Seelachs) (mit heller Soße und Möhrenstreifen) mit Bandnudeln ^{G1} Quark ^M mit Vanillegeschmack ^{2,M} und Schokoraspe ^M Frischobst ⁰				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} B1: Pizza „Margherita“ ^{G1,M} B2: Pizza „Salami“ ^{3,5,7,G1,M} Quark ^M mit Vanillegeschmack ^{2,M} und Schokoraspe ^M Frischobst ⁰	 	1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Quark ^M mit Vanillegeschmack ^{2,M} und Schokoraspe ^M
Freitag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} BIO-Erbsengemüse ^{BIO} Schweinebraten ^{3,G1,Sn} dazu Rahmsoße ^{G1,M,Sn} Bratkartoffeln Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Gemüsenuggets ^{E,G1} dazu Dip ^{2,3,8,M,Sn} Kartoffelwedges ^{G1} Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}

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.



DGE-zertifizierte
Menülinie

Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-012