














# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## Speiseplan vom 16.09. – 20.09.2019

### Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup>  Gemüseglasch <sup>G1, M</sup> mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch Naturreis  Frischobst <sup>0</sup>		Salatauswahl <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup>  Lasagne „Bolognese“ <sup>H, E, G1, M, S</sup> (mit Rinderhack)  Frischobst <sup>0</sup>				1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup>  Frischobst <sup>0</sup>
Dienstag	Salatauswahl <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup> 1 Brötchen <sup>G1</sup>  Bauernsuppe <sup>S</sup> (mit <b>BIO</b> -Kartoffeln, Lauch, Möhre, Zucchini und Sellerie) <b>DGE:</b> vegetarisch <b>B2:</b> mit Geflügelwürstchen <sup>3, 5, 7</sup>  Erdbeeryoghurtspeise <sup>M</sup>	 	Salatauswahl <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup> <b>BIO</b> -Dillkarotten <sup>2, BIO</sup>  Putenrostbratwurst <sup>3, 7</sup> dazu Balkansoße <sup>B, G1</sup> (mit Möhren, Erbsen, Paprika, grünen Bohnen) Reis  Erdbeeryoghurtspeise <sup>M</sup>				1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup>  Erdbeeryoghurtspeise <sup>M</sup>
Mittwoch	Salatauswahl <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup>  Schweinefilet-geschnetzeltes „Westfälisch“ <sup>H, B, G1, Sn</sup> mit Spitzkohl und Möhren Spätzle <sup>G1</sup>  Bananenquark <sup>M</sup>				Salatauswahl <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup>  Mehrkornbratling <sup>B, E, G1, G4, G5, M, Sn</sup> (mit <b>BIO</b> -Getreide) dazu Tomaten- Paprika-Soße <sup>G1</sup> Spätzle <sup>G1</sup>  Bananenquark <sup>M</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup>  Bananenquark <sup>M</sup>
Donnerstag	Salatauswahl <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup>  Hähnchennuggets <sup>2, 7, G1</sup> dazu Barbecuesoße <sup>B, G1</sup> Kartoffelwedges <sup>G1</sup>  Frischobst <sup>0</sup>				Salatauswahl <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup>  Süße Plinsen <sup>E, G1, M</sup> (Hefe-Pfannkuchen) mit Zimt und Zucker  Frischobst <sup>0</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup>  Frischobst <sup>0</sup>
Freitag	Salatauswahl <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup> Rahmspinat <sup>G1, M</sup>  Seelachsfilet <sup>E, F, G1, M</sup> (paniert) dazu Senfsoße <sup>G1, M, Sn</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln  Frischobst <sup>0</sup>				Salatauswahl <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup>  Quinoa- Gemüse-Auflauf <sup>B, E, M</sup> (mit <b>BIO</b> -Quinoa, Blattspinat und Kürbis)  Milchreis <sup>M</sup> mit Zimt und Zucker		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2, B, E, G1, M, Sn</sup>  Milchreis <sup>M</sup> mit Zimt und Zucker

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, 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

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen Ihnen  
„Guten Appetit“



DE-ÖKO-012