
















Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

# Speiseplan vom 23.09. – 27.09.2019

## Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl <sup>2,3,5,6,8,10,11,12</sup>  Spanische Paella <sup>FK</sup> (Reispfanne mit Gemüse, Fisch (Seelachs) und Krabben  Frischobst <sup>9</sup>	 			Salatauswahl <sup>2,3,5,6,8,10,11,12</sup>  <b>B1:</b> Pizza „Margherita“ <sup>4,6,11,12</sup> <b>B2:</b> Pizza „Salami“ <sup>4,3,5,6,11,12</sup>  Frischobst <sup>9</sup>	 	1 Brötchen <sup>1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,5,6,8,10,11,12</sup>  Frischobst <sup>9</sup>
Dienstag	Salatauswahl <sup>2,3,5,6,8,10,11,12</sup>  Ebly-Früherlingsgemüse- Risotto <sup>5,6,11</sup> (mit Kichererbsen, grüne Bohnen, Erbsen, Blumenkohl) dazu gebackene <b>BIO-Tofuschnitte</b> <sup>5,11</sup>  Apfel-Körner- Quarkspeise <sup>6,11,12</sup> (mit <b>BIO-Weizen</b> )		Salatauswahl <sup>2,3,5,6,8,10,11,12</sup>  Hähnchen- brustfiletstreifen in Frischkäse- Paprika-Soße <sup>6,11,12</sup> Reis  Apfel-Körner- Quarkspeise <sup>6,11,12</sup> (mit <b>BIO-Weizen</b> )				1 Brötchen <sup>1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,5,6,8,10,11,12</sup>  Apfel-Körner- Quarkspeise <sup>6,11,12</sup> (mit <b>BIO-Weizen</b> )
Mittwoch	Salatauswahl <sup>2,3,5,6,8,10,11,12</sup> Rosenkohl  Nürnberger Geflügelrostbratwurst <sup>7</sup> dazu braune Soße <sup>6,11,12</sup> <b>BIO-Kartoffeln</b>  Schokoladenpudding <sup>M</sup>				Salatauswahl <sup>2,3,5,6,8,10,11,12</sup>  Schmorkartoffel-Pfanne <sup>M</sup> mit Paprika, Frühlingszwiebeln und Hirtenkäse  Schokoladenpudding <sup>M</sup>		1 Brötchen <sup>1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,5,6,8,10,11,12</sup>  Schokoladenpudding <sup>M</sup>
Donnerstag	Salatauswahl <sup>2,3,5,6,8,10,11,12</sup> 1 Brötchen <sup>1</sup>  <b>BIO-Kartoffel- Möhren-Suppe</b> (mit <b>BIO-Kartoffeln</b> und <b>BIO-Möhren</b> ) <sup>10,11</sup> <b>DGE:</b> vegetarisch <b>B2:</b> mit Geflügel- würstchen <sup>3,5,7</sup>  Birnquark <sup>3,5,11</sup>	 	Salatauswahl <sup>2,3,5,6,8,10,11,12</sup> Blumenkohl <sup>6</sup>  Rinderhackfrikadelle <sup>6,11,12</sup> dazu RomasöÙe <sup>6,11,12</sup> <b>BIO-Kartoffeln</b> <sup>10,11</sup>  Birnquark <sup>3,5,11</sup>				1 Brötchen <sup>1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,5,6,8,10,11,12</sup>  Birnquark <sup>3,5,11</sup>
Freitag	Salatauswahl <sup>2,3,5,6,8,10,11,12</sup>  Schweinegulasch „Schaschlik Art“ <sup>11,8,6,11</sup> mit Paprika und Zwiebeln <b>BIO-Vollkornnudeln</b> <sup>6,11</sup>  Frischobst <sup>9</sup>				Salatauswahl <sup>2,3,5,6,8,10,11,12</sup>  Spinat-Ricotta-Tortellini <sup>6,11,12</sup> dazu Tomatensoße <sup>6,11</sup>  Frischobst <sup>9</sup>		1 Brötchen <sup>1</sup>  Salatbuffet <sup>2,3,5,6,8,10,11,12</sup>  Frischobst <sup>9</sup>

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 = Glutenthaltiges 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