












Stattküche
Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 30.09. – 04.10.2019

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Schweineschnitzel ^{15,G1,M} dazu Paprikarahmsauce ^{G1,M} Röstiecken ⁵ Frischobst ⁰				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Penne rigate ^{G1} dazu Paprikarahmsauce ^{G1,M} Frischobst ⁰		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ⁰
Dienstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Wokgemüse ^{G1,Sj} mit süß-saurer Soße ^B (mit Paprika, Zucchini, Bambus, Chinakohl und Zwiebeln) Naturreis Waldbeerenjoghurtspeise ^M (Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren)		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Hot Dog ^{3,5,7,B,E,G1,M,Sn} (Geflügelwürstchen ^{3,5,7} im Brötchen ^{G1}) Kartoffelwedges ^{G1} Waldbeerenjoghurtspeise ^M (Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren)				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Waldbeerenjoghurtspeise ^M (Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren)
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Veg. Frühlingsrolle ^{E,G1,M,Sj,Sn} dazu gebratene Gemüse-Nudeln ^{G1} und Sojasoße ^{G1,Sj} Pflaumen-Zimt-Quark ^M		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Rinderhackfrikadelle ^{E,G1,Sn} (mit Brokkoli) dazu Tomatensoße ^{G1} BIO-Kartoffeln ^{BIO} Pflaumen-Zimt-Quark ^M				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Pflaumen-Zimt-Quark ^M
Donnerstag	Tag der Deutschen Einheit						
Freitag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Seelachsfilet ^{E,F,G1,M} (paniert) dazu Remoulade ^{2,B,E,F,G1,M,Sn} BIO-Kartoffeln ^{BIO} 1 Berliner ^{2,E,G1,M}	 			Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Cannelloni ^{E,G1,M} mit Spinat-Ricotta-Füllung ^M in Tomatensoße ^{G1} mit Käse ^M überbacken 1 Berliner ^{2,E,G1,M}		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} 1 Berliner ^{2,E,G1,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.



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