















Stattküche  
Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## Speiseplan vom 16.12. – 20.12.2019

### Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

|            | DGE-Menü  |  | Menü A  |   | Menü B  |  | Menü C   |
|------------|---|--|---|---|---|--|--|
| Montag     | Salatauswahl <sup>2,3,8,EG1,M,Sn</sup><br><br>Geflügelbruststreifen<br>„Stroganoff Art“ <sup>4,8,Sn</sup><br>(mit Zwiebeln und Gurke)<br>Reis<br><br>Frischobst <sup>0</sup>  |   |   |   | Salatauswahl <sup>2,3,8,EG1,M,Sn</sup><br><br>Spätzle <sup>EG1</sup><br>mit roter Linsensoße <sup>5</sup><br>(Karotten, Staudensellerie,<br>rote Linsen und Zwiebeln)<br><br>Frischobst <sup>0</sup>  |   | 1 Brötchen <sup>G1</sup><br><br>Salatbuffet <sup>2,3,8,EG1,M,Sn</sup><br><br>Frischobst <sup>0</sup>   |
| Dienstag   | Salatauswahl <sup>2,3,8,EG1,M,Sn</sup><br><br>Hähnchenbrustfilet (natur)<br>mit Paprikarahmsoße <sup>M</sup><br>Nudeln <sup>G1</sup><br><br>Apfel-Körner-Speise <sup>G1,M</sup><br>(mit <b>BIO</b> -Weizen)   |   |   |   | Salatauswahl <sup>2,3,8,EG1,M,Sn</sup><br>1 Brötchen <sup>G1</sup><br><br>Wirsing-Möhren-Eintopf<br>(mit <b>BIO</b> -Kartoffeln)<br><b>B1:</b> vegetarisch<br><b>B2:</b> mit Rinderhackeinlage<br><br>Apfel-Körner-Speise <sup>G1,M</sup><br>(mit <b>BIO</b> -Weizen) | <br> | 1 Brötchen <sup>G1</sup><br><br>Salatbuffet <sup>2,3,8,EG1,M,Sn</sup><br><br>Apfel-Körner-Speise <sup>G1,M</sup><br>(mit <b>BIO</b> -Weizen)                     |
| Mittwoch   | Salatauswahl <sup>2,3,8,EG1,M,Sn</sup><br><b>BIO</b> -Erbsen-<br>Möhren-Gemüse <sup>BIO</sup><br><br>Fischstäbchen <sup>E,F,G1,M,S,Sn</sup><br>mit Petersiliensoße <sup>M</sup><br><b>BIO</b> -Kartoffeln<br><br>Waldbeeren<br>joghurtspeise <sup>M</sup><br>(Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren) | <br> |   |   | Salatauswahl <sup>2,3,8,EG1,M,Sn</sup><br><br>Maccaroni-Pfanne <sup>G1</sup><br>mit Mittelmeergemüse<br><br>Waldbeeren<br>joghurtspeise <sup>M</sup><br>(Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren)  |    | 1 Brötchen <sup>G1</sup><br><br>Salatbuffet <sup>2,3,8,EG1,M,Sn</sup><br><br>Waldbeeren<br>joghurtspeise <sup>M</sup><br>(Himbeeren, Erdbeeren,<br>Heidelbeeren) |
| Donnerstag | Salatauswahl <sup>2,3,8,EG1,M,Sn</sup><br><br>Eierragout <sup>E,M,Sn</sup> (mit Kohlrabi,<br>Möhren und Erbsen)<br>in Petersiliensoße<br>Naturreis<br><br>Marmorkuchen <sup>2,EG1</sup>   |   | Salatauswahl <sup>2,3,8,EG1,M,Sn</sup><br><br>Spaghetti <sup>G1</sup> „Bolognese“ <sup>4S</sup><br>mit Rinderhack<br><br>Marmorkuchen <sup>2,EG1</sup>                                    |  |   |  | 1 Brötchen <sup>G1</sup><br><br>Salatbuffet <sup>2,3,8,EG1,M,Sn</sup><br><br>Marmorkuchen <sup>2,EG1</sup>   |
| Freitag    | Salatauswahl <sup>2,3,8,EG1,M,Sn</sup><br><br>Kartoffelauflauf <sup>F,M</sup><br>"Holländisch"<br>(mit Kartoffeln, Blumenkohl<br>und Möhren)<br><br>Frischobst <sup>0</sup>   |   | Salatauswahl <sup>2,3,8,EG1,M,Sn</sup><br><br>Leberkäse-Gulasch <sup>3,5,7,8</sup><br>mit Paprika, Zwiebeln<br>und Gurkenwürfeln<br><b>BIO</b> -Kartoffeln<br><br>Frischobst <sup>0</sup> |  |   |  | 1 Brötchen <sup>G1</sup><br><br>Salatbuffet <sup>2,3,8,EG1,M,Sn</sup><br><br>Frischobst <sup>0</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 = Glutenhaltiges Getreide, G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Grünkern, G5 = Hafer, GG = 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

**Frohe Weihnachten und einen guten „Rutsch“ ins neue Jahr!**