



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## Speiseplan vom 06.01. - 10.01.2020

### Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

|  | DGE-Menü  |  | Menü A   |   | Menü B  |   | Menü C   |
|--|---|--|--|---|---|---|--|
| Montag<br> | <h1>Heilige Drei Könige</h1>   |  |  |   |   |   |  |
| Dienstag   | Salatauswahl <sup>2,3,5,E,G1,M,Sn</sup><br>1 Brötchen <sup>G1</sup><br><br>Feine Kartoffelsuppe <sup>M,5</sup><br>(mit <b>BIO</b> -Kartoffeln,<br>Möhren, Lauch, Sellerie)<br><b>DGE:</b> vegetarisch<br><b>B2:</b> mit Geflügel-<br>würstchen <sup>3,5,7</sup><br><br>Pflaumen-<br>Streusel-Kuchen <sup>2,5,E,G1</sup> | <br>     | Salatauswahl <sup>2,3,5,E,G1,M,Sn</sup><br><b>BIO</b> -Möhrengemüse <br><br>Hähnchennuggets <sup>2,7,G1</sup><br>dazu Currysoße <sup>8,G1</sup><br>Reis<br><br>Pflaumen-<br>Streusel-Kuchen <sup>2,5,E,G1</sup> |    |   |   | 1 Brötchen <sup>G1</sup><br><br>Salatbuffet <sup>2,3,5,E,G1,M,Sn</sup><br><br>Pflaumen-<br>Streusel-Kuchen <sup>2,5,E,G1</sup>                           |
| Mittwoch   | Salatauswahl <sup>2,3,5,E,G1,M,Sn</sup><br><br>Geflügelbrust-<br>geschnetzeltes <sup>M</sup><br>„Züricher Art“<br>(mit Champignons und Zwiebeln)<br>Spätzle <sup>E,G1</sup><br><br>Milchreis <sup>M</sup><br>mit Apfelmus <sup>5</sup>  |   |  |   | Salatauswahl <sup>2,3,5,E,G1,M,Sn</sup><br><br>Tortelliniauflauf <sup>G1,M</sup><br>mit Broccoli<br>und Kirschtomaten<br><br>Milchreis <sup>M</sup><br>mit Apfelmus <sup>5</sup>  |  | 1 Brötchen <sup>G1</sup><br><br>Salatbuffet <sup>2,3,5,E,G1,M,Sn</sup><br><br>Milchreis <sup>M</sup><br>mit Apfelmus <sup>5</sup>                        |
| Donnerstag   | Salatauswahl <sup>2,3,5,E,G1,M,Sn</sup><br><br>Kartoffel-Roggen-Auflauf <sup>2,3,5,M</sup><br>mit Möhren und Käse<br>aus <b>BIO</b> -Kartoffeln<br>und <b>BIO</b> -Roggen<br><br>Frischkornbrei <sup>G1,M</sup><br>mit Früchten<br>(mit <b>BIO</b> -Weizen)   |   | Salatauswahl <sup>2,3,5,E,G1,M,Sn</sup><br>Rotkohl <sup>5</sup><br><br>Frische grobe<br>Bratwurst <sup>4,5,E,Sn</sup><br>mit Bratensoße <sup>Sn</sup><br><b>BIO</b> -Kartoffeln                               |  | Salatauswahl <sup>2,3,5,E,G1,M,Sn</sup><br>Rotkohl <sup>5</sup><br><br>Veg. Bratwurst <sup>E,G1</sup><br>mit Bratensoße <sup>Sn</sup><br><b>BIO</b> -Kartoffeln  |  | 1 Brötchen <sup>G1</sup><br><br>Salatbuffet <sup>2,3,5,E,G1,M,Sn</sup><br><br>Frischkornbrei <sup>G1,M</sup><br>mit Früchten<br>(mit <b>BIO</b> -Weizen) |
| Freitag  | Salatauswahl <sup>2,3,5,E,G1,M,Sn</sup><br><br>Pasta <sup>G1</sup> mit Tomaten-<br>Thunfisch-Soße <sup>2,3</sup><br>(mit Paprika und Zwiebeln)<br>dazu Reibekäse <sup>2,M</sup><br><br>Frischobst <sup>2</sup>  | <br> |  |   | Salatauswahl <sup>2,3,5,E,G1,M,Sn</sup><br><br>3 Pfannkuchen <sup>E,G1,M</sup><br>dazu Apfelmus <sup>5</sup><br><br>Frischobst <sup>2</sup>   |  | 1 Brötchen <sup>G1</sup><br><br>Salatbuffet <sup>2,3,5,E,G1,M,Sn</sup><br><br>Frischobst <sup>2</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, 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