



Stattküche  
Schul- und Kindergartencatering gGmbH

# SPEISEPLAN 27.01. - 31.01.2020

## Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl <sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup>  Bulgur-Gemüse-Pfanne <sup>G1</sup> (mit <b>BIO</b> -Bulgur, Zucchini, Möhren und Zwiebeln) mit Tomatensoße <sup>G1</sup>  Frischobst <sup>O</sup>		Salatauswahl <sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup>  Hähnchenschnitzel <sup>G1</sup> (paniert) mit fruchtiger Currysoße <sup>G1,M</sup> (mit Pfirsich und Banane) Kroketten <sup>Ei,G1</sup>  Frischobst <sup>O</sup>				1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup>  Frischobst <sup>O</sup>
Dienstag	Salatauswahl <sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup> Kaisergemüse <sup>2</sup> (Blumenkohl, Broccoli, Möhren)  Dinkel-Broccoli- Bratling <sup>Ei,G1,G5,G6,M,S,Sn</sup> (mit <b>BIO</b> -Dinkel) mit feiner Orangen-Möhren- Soße <sup>M</sup> Kartoffelgratin <sup>M</sup>  1 Berliner <sup>2,Ei,G1,M</sup>				Salatauswahl <sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup>  Pasta <sup>G1</sup> <b>B1:</b> mit veg. Bolognesesoße <sup>S</sup> (mit <b>BIO</b> -Weizen) <b>B2:</b> mit Bolognesesoße <sup>S</sup> (mit Rinderhack)  1 Berliner <sup>2,Ei,G1,M</sup>	  	1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup>  1 Berliner <sup>2,Ei,G1,M</sup>
Mittwoch	Salatauswahl <sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup>  Gemüsetopf "Beef Teriyaki Style" <sup>8,G1,Sj</sup> (Möhren, Paprika und Frühlingzwiebeln) mit feinen Rindfleischstreifen <b>BIO</b> -Vollkornnudeln <sup>G1</sup> 				Salatauswahl <sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup>  Kartoffel-Spinat- Plätzchen <sup>Ei,G1</sup> mit Kressesoße <sup>M</sup> ( <b>BIO</b> -Kresse) Nudeln <sup>G1</sup>  Frischobst <sup>O</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup>  Frischobst <sup>O</sup>
Donnerstag	Salatauswahl <sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup>  Fischragout <sup>M</sup> (Seelachs) (in heller Soße mit Möhrenstreifen), mit Bandnudeln <sup>G1</sup>  Tessiner Apfelspeise <sup>2,5,M</sup>	 			Salatauswahl <sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup>  <b>B1:</b> Pizza „Margherita“ <sup>G1,M</sup> <b>B2:</b> Pizza „Salami“ <sup>3,5,G1,M</sup> (mit Truthahnsalami)  Tessiner Apfelspeise <sup>2,5,M</sup>	  	1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup>  Tessiner Apfelspeise <sup>2,5,M</sup>
Freitag	Salatauswahl <sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup> <b>BIO</b> -Erbsengemüse   Schweinebraten <sup>G1,Sn</sup> mit Rahmsoße <sup>M</sup> Bratkartoffeln  Götterspeise <sup>2</sup> (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack <sup>2,M</sup>				Salatauswahl <sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup>  Gemüsenuggets <sup>Ei,G1</sup> mit Curry-Schmand-Dip <sup>M</sup> Kartoffelwedges <sup>G1</sup>  Götterspeise <sup>2</sup> (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack <sup>2,M</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,8,Ei,G1,M,Sn</sup>  Götterspeise <sup>2</sup> (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmac k <sup>2,M</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



Stattküche  
Schul- und Kindergartencatering gGmbH

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.

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen Ihnen  
„Guten Appetit“



DE-ÖKO-012