
















Stattküche  
Schul- und Kindergartencatering gGmbH

# SPEISEPLAN 09.03. 13.03.2020

## Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl <sup>2,8,6,G1,M,Sn</sup> Sauerkraut  Kasslerbraten <sup>4</sup> mit Braten-Senf-Soße <sup>B,Sn</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln <sup>(BIO)</sup>  Frischobst <sup>0</sup>				Salatauswahl <sup>2,8,6,G1,M,Sn</sup>  <b>B1:</b> Pizza „Margherita“ <sup>G1,M</sup> <b>B2:</b> Pizza „Geflügel-schinken“ <sup>3,5,7,G1,M</sup>  Frischobst <sup>0</sup>	 	1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,8,6,G1,M,Sn</sup>  Frischobst <sup>0</sup>
Dienstag	Salatauswahl <sup>2,8,6,G1,M,Sn</sup>  Indisches Gemüsecurry <sup>M</sup> mit Blumenkohl, Möhren und Erbsen Reis  Schwarzwälder Kirschquark <sup>M,Sn</sup> (Quark mit Kirschen und Kakaopulver)		Salatauswahl <sup>2,8,6,G1,M,Sn</sup>  Königsberger Klopse <sup>E,G1,Sn</sup> (gekochte Fleischklöße) in feiner Kapern-Soße <sup>M</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln <sup>(BIO)</sup>  Schwarzwälder Kirschquark <sup>M,Sn</sup> (Quark mit Kirschen und Kakaopulver)				1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,8,6,G1,M,Sn</sup>  Schwarzwälder Kirschquark <sup>M,Sn</sup> (Quark mit Kirschen und Kakaopulver)
Mittwoch	Salatauswahl <sup>2,8,6,G1,M,Sn</sup> 1 Brötchen <sup>G1</sup>  <b>BIO</b> -Gemüsesuppe <sup>(BIO)</sup> „Kunterbunt“ (mit Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) <b>DGE:</b> vegetarisch <b>B2:</b> mit Geflügelwürstchen <sup>3,5,7</sup>  Zitronenkuchen <sup>2,8,6,G1</sup>	 	Salatauswahl <sup>2,8,6,G1,M,Sn</sup> Balkangemüse <sup>2</sup> (Erbsen, Möhren, Paprika, Bohnen, Mais)  Schweinebraten mit Kräuterkruste <sup>G1,Sn</sup> und Bratensoße Kroketten <sup>E,G1</sup>  Zitronenkuchen <sup>2,8,6,G1</sup>				1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,8,6,G1,M,Sn</sup>  Zitronenkuchen <sup>2,8,6,G1</sup>
Donnerstag	Salatauswahl <sup>2,8,6,G1,M,Sn</sup>  Seelachsfilet <sup>E,F,G1,M</sup> (mehliert) mit Remoulade <sup>2,8,6,E,F,G1,M,Sn</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln <sup>(BIO)</sup>  Frischobst <sup>0</sup>	 			Salatauswahl <sup>2,8,6,G1,M,Sn</sup>  <b>BIO</b> -Vollkornnudeln <sup>G1 (BIO)</sup> „Arrabiata“ (mit Tomaten, Zucchini, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch)  Frischobst <sup>0</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,8,6,G1,M,Sn</sup>  Frischobst <sup>0</sup>
Freitag	Salatauswahl <sup>2,8,6,G1,M,Sn</sup>  Hähnchenschnitzel <sup>2,3,5,7,G1,M</sup> "Cordon Bleu" mit warmer Fruchtsoße <sup>M</sup> Naturreis  Westf. Stippmilch <sup>G1,M</sup> (Quark mit Zwieback)				Salatauswahl <sup>2,8,6,G1,M,Sn</sup>  Ebly-Spinat-Gratin <sup>G1,M</sup> (mit Ebly-Weizen, Spinat, Tomaten und Zwiebeln)  Westf. Stippmilch <sup>G1,M</sup> (Quark mit Zwieback)		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,8,6,G1,M,Sn</sup>  Westf. Stippmilch <sup>G1,M</sup> (Quark mit Zwieback)

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