
















Speiseplan vom 30.03. – 03.04.2020

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Rindergulaschtopf mit frischer Paprika Semmelknödel ^{E,G1,M} Frischobst ³				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Paniertes Kohlrabisschnitzel ^{1,B,E,G1,M,Sn} mit Kräutersoße ^M BIO-Kartoffeln ^{BIO} Frischobst ³		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischobst ³
Dienstag	 Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Veganes Curry ^{2,1,S,Sj} (mit BIO-Tofu, Paprika, Zucchini, Staudensellerie und Mini-Maiskölbchen) Naturreis Orangencreme ^{2,M}		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frühlingsfrikassee ^M (mit Hühnerbrustfleisch, Erbsen, Möhren und Spargel) Reis Orangencreme ^{2,M}				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Orangencreme ^{2,M}
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Gefüllte Kohlrabi ^{E,G1,M,Sn} mit Spinat-Hirtenkäse-Füllung mit Kräuter-Soße ^M BIO-Kartoffeln ^{BIO} Naturjoghurt ^M mit Fitnessflakes ^{G3}		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Rinderhackfrikadelle ^{E,G1,Sn} mit Kräuter-Soße ^M BIO-Kartoffeln ^{BIO} Naturjoghurt ^M mit Fitnessflakes ^{G3}				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Naturjoghurt ^M mit Fitnessflakes ^{G3}
Donnerstag	 Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} BIO-Erbsegemüse Geflügelbraten mit Frankfurter grüner Soße ^M BIO-Karoffeln ^{BIO} Möhren-Nuss-Kuchen ^{2,E,G1,N1,N2}				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frische Wiesenchampignons in Rahmsauce ^M mit Röstiecken ^S Möhren-Nuss-Kuchen ^{2,E,G1,N1,N2}		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Möhren-Nuss-Kuchen ^{2,E,G1,N1,N2}
Freitag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Tagliatelle ^{G1} „primavera“ ^{Sj} mit Thunfisch und Gemüse in Tomatensoße (Zucchini, Möhre, Paprika und Tomatenwürfel) Frischkornbrei ^{G1,M} mit Früchten (mit BIO-Weizen, Äpfeln, Birnen und Bananen)	 			Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Vegetarisches Schnitzel ^{E,G1,M} (paniert) mit Soße BIO-Kartoffeln ^{BIO} Frischkornbrei ^{G1,M} mit Früchten (mit BIO-Weizen, Äpfeln, Birnen und Bananen)		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frischkornbrei ^{G1,M} mit Früchten (mit BIO-Weizen, Äpfeln, Birnen und Bananen)

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