



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan 30.11. - 04.12.2020

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Mex. Gurkensalat ^{2,SE} (mit Gurken, Kidneybohnen, Mais und Schnittlauch) Gemüsegulasch ^{ML} mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch Naturreis Frischobst ^D		Mex. Gurkensalat ^{2,SE} (mit Gurken, Kidneybohnen, Mais und Schnittlauch) Lasagne „Bolognese“ ^{4E,ML,SL,WZ} (mit Rinderhack) Frischobst ^D			
Dienstag	1 Brötchen ^{WZ} Sauerländer Schlabberkappes (Eintopf mit BIO -Kartoffeln, Weißkohl und Möhren) DGE : vegetarisch B2 : mit Rinderhackfleisch Stracciatellacreme ^{ML}	 	BIO -Möhrengemüse ^{BIO} Putenrostbratwurst ¹⁶ mit Balkansoße ⁷ (mit Möhren, Erbsen, Paprika, grünen Bohnen) Reis Stracciatellacreme ^{ML}			
Mittwoch	Gemüsesalat ^{4,E,SE} (mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais) Schweinefileteschnetzeltes „Westfälisch“ ^{4,SE} mit Spitzkohl und Möhren Spätzle ^{E,WZ} Kirschjoghurtspeise ^{ML}				Gemüsesalat ^{4,E,SE} (mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais) Mehrkornbratling ^{E,DI,HF,ML,SE,WZ} (mit BIO -Getreide) mit Tomaten-Paprika-Soße Spätzle ^{E,WZ} Kirschjoghurtspeise ^{ML}	
Donnerstag	Bunter Krautsalat ^{SE} mit grüner Paprika und Möhre Hähnchennuggets ^{12,16,WZ} mit Barbecuesoße ^{2,7} Kartoffelwedges ^{WZ} Frischobst ^D				Bunter Krautsalat ^{SE} mit grüner Paprika und Möhre Struwen ^{E,ML,WZ} (Hefe-Pfannkuchen) mit Zimt und Zucker Frischobst ^D	
Freitag	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) mit Joghurtdressing ^{ML} Seelachsfilet ^{FI,WZ} (paniert) mit Rahmspinat ^{ML} BIO -Kartoffeln ^{BIO} Westf. Pumpernickel- Speise ^{12,GE,ML,RO} (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpernickel)	 			Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) mit Joghurtdressing ^{ML} Quinoa-Gemüse-Auflauf ^{E,ML} (mit BIO -Quinoa, Blattspinat und Kürbis) Westf. Pumpernickel- Speise ^{12,GE,ML,RO} (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpernickel)	

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



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.



DE-ÖKO-012

1= Konservierungsstoffe, 2= Antioxidationsmittel, 4= Süßungsmittel, 7= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12= Farbstoffe, 15= geschwärzt, 16= Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RO = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SO = Soja, WN = Walnüsse, WZ = Weizen, 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.

Änderungen vorbehalten