

















Stattküche



Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan 14.12. - 18.12.2020

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Gurkensalat mit Dilldressing <sup>2,SE</sup>  Schweineschnitzel <sup>EL,ML,WZ</sup> mit Paprikarahmsoße <sup>ML</sup> Röstiecken <sup>WZ</sup>  Waldbeerenjoghurtspeise <sup>ML</sup> (Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren)				Gurkensalat mit Dilldressing <sup>2,SE</sup>  Penne Rigate <sup>WZ</sup> mit Paprikarahmsoße <sup>ML</sup>  Waldbeerenjoghurtspeise <sup>ML</sup> (Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren)	
Dienstag	Eisbergsalat mit Honig-Senf-Dressing <sup>2,SE</sup>  Wokgemüse mit süß-saurer Soße <sup>7</sup> (mit Paprika, Zucchini, Bambus, Chinakohl und Zwiebeln) Naturreis  Frischobst <sup>D</sup>		Eisbergsalat mit Honig-Senf-Dressing <sup>2,SE</sup>  Hot Dog <sup>1,2,4,7,12,16,B,SE,WZ</sup> (Geflügelwürstchen im Brötchen) Kartoffelwedges <sup>WZ</sup>  Frischobst <sup>D</sup>			
Mittwoch	Paprika-Mais-Gurken-Salat <sup>4,SE</sup>  Cannelloni <sup>EL,ML,WZ</sup> mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatensoße mit Käse <sup>ML</sup> überbacken  Apfel-Pflaumen-Kompott <sup>2</sup>		Paprika-Mais-Gurken-Salat <sup>4,SE</sup>  Rinderhackfrikadelle <sup>B,SE,WZ</sup> (mit Brokkoli) mit Tomatensoße <b>BIO</b> -Kartoffeln   Apfel-Pflaumen-Kompott <sup>2</sup>			
Donnerstag	Farmersalat <sup>4,EL,ML,SE,SL</sup> (mit Weißkohl, Möhre, Mais, Sellerie und Porree)  Seelachsfilet <sup>B,R,ML,WZ</sup> (mehliert) mit Remoulade <sup>4,1,2,B,R,ML,SE,WZ</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln   Pudding mit Vanillegeschmack <sup>12,ML</sup>	 			1 Brötchen <sup>WZ</sup>  Feine Kartoffelsuppe <sup>ML,SL</sup> (mit <b>BIO</b> -Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) <b>B1</b> : vegetarisch <b>B2</b> : mit Geflügelwürstchen <sup>1,2,16</sup>  Pudding mit Vanillegeschmack <sup>12,ML</sup>	
Freitag	Balkangemüse <sup>12</sup> (Erbsen, Möhren, Paprika, Bohnen, Mais)  Currywurstscheiben <sup>16</sup> in Soße <sup>2,7</sup> Nudeln <sup>WZ</sup>  1 Berliner <sup>EL,ML,WZ</sup>				Rohkost <sup>R</sup>  <b>BIO</b> -Vollkornnudeln <sup>WZ</sup>  „Arrabiata“ (mit Tomaten, Zucchini, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch)  1 Berliner <sup>EL,ML,WZ</sup>	

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

	<p>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.</p>	 <b>DE-ÖKO-012</b>
---	--	--

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