
















Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

# SPEISEPLAN 11.01. – 15.01.2021

## Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Sauerkraut <sup>2</sup>  Kasslerbraten <sup>1,2,16,SL</sup> mit Braten-Senf-Soße <sup>4,SE</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln <sup>BIO</sup>  Frischobst <sup>3</sup>				Gurkensalat <sup>2,ML,SE</sup> in Schnittlauch-Sahne- Dressing  <b>B1:</b> Pizza „Margherita“ <sup>4,ML,WZ</sup> <b>B2:</b> Pizza „Geflügel- schinken“ <sup>4,1,2,16,ML,WZ</sup>  Frischobst <sup>3</sup>	 
Dienstag	<b>BIO</b> -Rohkost <sup>R,BIO</sup>  Spinat-Ricotta-Lasagne <sup>8,ML,WZ</sup>  Schwarzwälder Kirschquark <sup>ML,SO</sup> (Quark mit Kirschen und Kakaopulver)		<b>BIO</b> -Rohkost <sup>R,BIO</sup>  Königsberger Klopse (gekochte Fleischklöße) in feiner Kapern-Soße <sup>ML</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln <sup>BIO</sup>  Schwarzwälder Kirschquark <sup>ML,SO</sup> (Quark mit Kirschen und Kakaopulver)			
Mittwoch	1 Brötchen <sup>WZ</sup>  <b>BIO</b> -Gemüsesuppe „Kunterbunt“ (mit <b>BIO</b> -Kartoffeln, Erbsen, Möhren und Kohlrabi) <b>DGE:</b> vegetarisch <sup>BIO</sup> <b>B2:</b> mit Geflügelwürstchen <sup>1,2,16</sup>  Frischobst <sup>3</sup>	 	Balkangemüse <sup>12</sup> (Erbsen, Möhren, Paprika, Bohnen, Mais)  Hähnchenschnitzel <sup>1,16,ML,WZ</sup> "Cordon Bleu" mit Soße Kroketten <sup>8,WZ</sup>  Frischobst <sup>3</sup>			
Donnerstag	Eisbergsalat mit Apfel und Möhrenstreifen mit Essig-Öl-Dressing <sup>2,SE</sup>  Seelachsfilet <sup>8,FI,ML,WZ</sup> (mehliert) mit Remoulade <sup>4,8,FI,ML,SE</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln <sup>BIO</sup>  Zitronenkuchen <sup>12,8,WZ</sup>	 			Eisbergsalat mit Apfel und Möhrenstreifen mit Essig-Öl-Dressing <sup>2,SE</sup>  <b>BIO</b> -Vollkornnudeln <sup>WZ,BIO</sup> „Arrabiata“ (mit Tomaten, Zucchini, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch)  Zitronenkuchen <sup>12,8,WZ</sup>	
Freitag	Amerik. Möhrenfrischkost <sup>2,8,ML,SE</sup> (mit Ananas, Rosinen, Sonnenblumenkernen)  Rindfleisch-Pilz-Pfanne <sup>ML</sup> mit frischen Champignons Spätzle <sup>8,WZ</sup>  Westf. Stippmilch <sup>ML,WZ</sup> (Quark mit Zwieback)				Amerik. Möhrenfrischkost <sup>2,8,ML,SE</sup> (mit Ananas, Rosinen, Sonnenblumenkernen)  Ebly-Spinat-Gratin <sup>8,ML,WZ</sup> (mit Ebly-Weizen, Spinat, Tomaten und Zwiebeln)  Westf. Stippmilch <sup>ML,WZ</sup> (Quark mit Zwieback)	

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