























Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan 18.01. – 22.01.2021

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Rohkost ⁸ Tex. Hackfleischsoße ⁷ (mit Bohnen, Mais und Paprika) Naturreis Frischobst ⁹				Rohkost ⁸ Maccaroni ^{1WZ} mit grüner Erbsensoße ^{ML} Frischobst ⁹	
Dienstag	1 Brötchen ^{WZ} Feine Kartoffelsuppe ^{ML,SL} (mit BIO -Kartoffeln, Möhren, Lauch, Sellerie) DGE : vegetarisch B2 : mit Geflügel- Würstchen ^{1,2,16} Frischkornbrei ^{ML,WZ} mit Früchten (mit BIO -Weizen)	 	BIO -Möhrengemüse  Hähnchennuggets ^{12,16,WZ} mit Currysoße ^{2,7} BIO -Reis  Frischkornbrei ^{ML,WZ} mit Früchten (mit BIO -Weizen)			
Mittwoch	Apfel-Möhren-Frischkost ⁸ Rindergeschnetzeltes mit grünen Bohnen Spätzle ^{EL,WZ} Pflaumen- Streusel-Kuchen ^{12,EL,WZ}				Rohkost ⁸ 3 Pfannkuchen ^{EL,ML,WZ} mit Apfelmus ² Pflaumen- Streusel-Kuchen ^{12,EL,WZ}	
Donnerstag	Rohkost ⁸ Kartoffel-Roggen-Auflauf ^{ML,RO} mit Möhren und Käse aus BIO -Kartoffeln und BIO -Roggen Karamellpudding ^{ML}		BIO -Rotkohl ¹²  Frische grobe Bratwurst ¹ mit Bratensoße ^{4,SE} BIO -Kartoffeln  Karamellpudding ^{ML}		BIO -Rotkohl ¹²  Vegane Bratwurst ^{EL,SD} mit Bratensoße ^{4,SE} BIO -Kartoffeln  Karamellpudding ^{ML}	
Freitag	Bauernsalat (Tomaten, Eisbergsalat und Gurken) mit Essig-Öl-Dressing ^{2,SE} BIO -Pasta ^{WZ}  mit Tomaten-Thunfisch- Soße ^{FI} (mit Paprika und Zwiebeln) dazu Reibekäse ^{ML} Frischobst ⁹	 			Bauernsalat (Tomaten, Eisbergsalat und Gurken) mit Essig-Öl-Dressing ^{2,SE} Möhrentaler ^{EL,HF,ML,SE,WZ} (mit BIO -Weizen) mit feiner Gemüsesoße Rahmkartoffeln Frischobst ⁹	

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