



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 21.06. - 25.06.2021

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Paprika-Mais-Salat ^{2,SE} in Essig-Öl-Dressing BIO-Nudeln ^{WZ} mit Zucchini-cremesoße ^{ML} Frischobst ^O		Paprika-Mais-Salat ^{2,SE} in Essig-Öl-Dressing Hähnchenbrust (natur) mit Bärlauch-Pesto-Soße ^{ML,WZ} BIO-Nudeln ^{WZ} Frischobst ^O			
Dienstag	Rohkost ^R Quiche Lorraine ^{BI,ML,WZ} (Gemüsetarte mit Lauch) Tessiner Apfelspeise ^{12,ML} (Apfel-Quark-Speise)	 	Rohkost ^R Bigos ^{BI,WZ} (Gulasch mit Schweinefleisch, Weißkohl und Sauerkraut) BIO-Kartoffeln Tessiner Apfelspeise ^{12,ML} (Apfel-Quark-Speise)	 		
Mittwoch	Gurken-Tomaten-Salat ² mit BIO-Kresse in Essig-Öl-Dressing Geflügelbruststreifen ^{4,SE} „Stroganoff Art“ (mit Zwiebeln und sauren Gurken) BIO-Vollkornnudeln ^{WZ} Donut ^{12,ML,SO,WZ}	 			Gurken-Tomaten-Salat ² mit BIO-Kresse in Essig-Öl-Dressing Kartoffeltortilla ^{BI} (mit Erbsen, Paprika und Spinat) Donut ^{12,ML,SO,WZ}	
Donnerstag	Rohkost ^R Blinis ^{BI,ML,WZ} (Buchweizen- Pfannkuchen mit Kirschen) + kalte Soße mit Vanillegeschmack ^{12,ML} Frischobst ^O	 	Rohkost ^R Kebabfleisch ² mit Zwiebeln und Paprika mit Knoblauchdip ^{BI,ML,SE} BIO-Reis Frischobst ^O	 		
Freitag	Bunter Salat (Rucola, Eisbergsalat, Tomaten) mit Kräuterdressing ^{2,SE} Pizza „Tonno“ ^{4,FI,ML,WZ} (mit Thunfisch und Paprikastreifen) Grießbrei mit Früchten ^{2,12,ML,WZ}	 	BIO-Erbsen-Möhren- Gemüse Schweineschnitzel ^{BI,ML,WZ} „Wiener Art“ mit Rahmsauce ^{ML} Petersilien-Schwenkkartoffeln Grießbrei mit Früchten ^{2,12,ML,WZ}	 	Bunter Salat (Rucola, Eisbergsalat, Tomaten) mit Kräuterdressing ^{2,SE} Pizza „Margherita“ ^{4,FI,ML,WZ} Grießbrei mit Früchten ^{2,12,ML,WZ}	

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>	 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