


























# Stattküche



Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## SPEISEPLAN 28.06. - 02.07.2021

### Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Brötchen <sup>WZ</sup>  Feine Kartoffelsuppe (mit <b>BIO</b> -Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) <sup>ML,SL</sup>  Blaubeerenjoghurtspeise <sup>ML</sup>	 	Konfettisalat <sup>2,SE</sup> (mit Gurken, Kidneybohnen, Mais, Möhren und Radieschen) in Essig-Öl-Dressing  Köttbular (Rinderhackbällchen) in Preiselbeersöße <sup>ML</sup> Kartoffelbrei <sup>1,2,ML</sup>  Blaubeerenjoghurtspeise <sup>ML</sup>	 	Brötchen <sup>WZ</sup>  Feine Kartoffelsuppe (mit <b>BIO</b> -Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) <sup>ML,SL</sup> <b>B2:</b> mit Geflügelwürstchen <sup>1,2,16</sup>  Blaubeerenjoghurtspeise <sup>ML</sup>	 
Dienstag	Rohkost <sup>R</sup>  Blumenkohl-Möhren- Curry <sup>2,ML</sup> (mit Zucchini, Blumenkohl und Kichererbsen) <b>BIO</b> -Reis   Frischobst <sup>O</sup>	 	Rohkost <sup>R</sup>  Rindergulasch „Ungarisch“ mit frischer Paprika <b>BIO</b> -Kartoffeln   Frischobst <sup>O</sup>	 		
Mittwoch	Grüner Bohnensalat „à la provence“ <sup>4,2,SE</sup> (grüne Bohnen, Tomaten und Paprika) in Essig-Öl-Dressing  Veg. Moussaka <sup>12,ML</sup> (Auflauf mit Kartoffeln, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln)  Aprikosenkuchen <sup>12,WZ</sup>	 	Leipziger Allerlei <sup>12</sup> (Erbsen, Möhren, Spargel)  Geflügelfleischkäse <sup>1,2,B</sup> mit Zwiebelsoße <sup>SE</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln   Aprikosenkuchen <sup>12,WZ</sup>	 		
Donnerstag	Gurkensalat <sup>2,SE</sup> in Honig-Dill-Dressing  Hähnchenbrustfilet [natur] mit Zuccinicremesoße <sup>ML</sup> <b>BIO</b> -Vollkornnudeln <sup>WZ,ML</sup>   Frischobst <sup>O</sup>	 			Brötchen <sup>WZ</sup>  Mazedonischer Bohneneintopf mit Möhren, weißen und grünen Bohnen <b>B1:</b> vegetarisch <b>B2:</b> mit Rinderhack  Frischobst <sup>O</sup>	  

Wir wünschen Ihnen guten Appetit, Gesundheit und erholsame Ferien!

	<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