



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan 13.09. – 17.09.2021

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Mex. Gurkensalat ^{2,SE} (mit Gurken, Kidneybohnen, Mais und Schnittlauch) Gemüseulasch ^{ML} mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch Naturreis Frischobst ^O		Mex. Gurkensalat ^{2,SE} (mit Gurken, Kidneybohnen, Mais und Schnittlauch) Lasagne „Bolognese“ ^{4,EM,SL,WZ} (mit Rinderhack) Frischobst ^O			
Dienstag	Brötchen ^{WZ} Bauernsuppe ^{SE} (mit BIO -Kartoffeln, Lauch, Möhre, Zucchini und Sellerie) DGE: vegetarisch B2: mit Geflügelwürstchen ^{1,2,16} Stracciatellacreme ^{ML}	 	Kopfsalat mit Kräuterdressing ^{4,SE} Putenrostbratwurst ¹⁶ mit Balkansoße ⁷ (mit Möhren, Erbsen, Paprika, grünen Bohnen) BIO -Reis ^(BIO) Stracciatellacreme ^{ML}			
Mittwoch	Gemüsesalat ^{4,EI,SE} (mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais) Schweinefileteschnetzeltes „Westfälisch“ ^{4,SE} mit Spitzkohl und Möhren Spätzle ^{6,WZ} Kirschjoghurtspeise ^{ML}				Gemüsesalat ^{4,EI,SE} (mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais) Mehrkornbratling ^{6,DI,HF,ML,SE,WZ} (mit BIO -Getreide) mit Tomaten-Paprika-Soße Spätzle ^{6,WZ} Kirschjoghurtspeise ^{ML}	
Donnerstag	Bunter Krautsalat ^{2,SE} mit grüner Paprika und Möhre in Kräuter-Senf- Dressing Hähnchennuggets ^{12,16,WZ} mit Barbecuesoße ^{2,7} Kartoffelwedges ^{WZ} Zitronenkuchen ^{12,EI,WZ}				Bunter Krautsalat ^{2,SE} mit grüner Paprika und Möhre in Kräuter- Senf-Dressing Süße Plinsen ^{6,ML,WZ} (gebackene Hefetaler) mit Apfel-Rosinen-Quark ^{2,ML} Zitronenkuchen ^{12,EI,WZ}	
Freitag	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) mit Joghurtdressing ^{ML} Seelachsfilet ^{6,WZ} (paniert) mit Rahmspinat ^{ML} BIO -Kartoffeln ^(BIO) Westf. Pumpernickel- Speise ^{12,GE,ML,RO} (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpernickel)	 			Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) mit Joghurtdressing ^{ML} Quinoa-Gemüse-Auflauf ^{2,ML} (mit BIO -Quinoa, Blattspinat und Kürbis) Westf. Pumpernickel- Speise ^{12,GE,ML,RO} (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpernickel)	

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