


















Stattküche



Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan 27.09. – 01.10.2021

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Gurkensalat in Dilldressing ^{2,SE} Schweineschnitzel ^{EI,ML,WZ} mit Paprikarahmsoße ^{ML} Röstiecken ^{WZ} Aprikosenjoghurtspeise ^{2,ML}				Gurkensalat in Dilldressing ^{2,SE} BIO-Penne ^{WZ}  mit Paprikarahmsoße ^{ML} Aprikosenjoghurtspeise ^{2,ML}	
Dienstag	Eisbergsalat mit Honig-Senf-Dressing ^{2,SE} Wokgemüse mit süß-saurer Soße ⁷ (mit Paprika, Zucchini, Bambus, Chinakohl und Zwiebeln) Naturreis Frischobst ^O		Brötchen ^{WZ} Rindergulaschsuppe mit BIO-Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln Frischobst ^O			
Mittwoch	Paprika-Gurken-Mais-Salat ^{4,SE} Cannelloni ^{EI,ML,WZ} mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatensoße mit Käse ^{ML} überbacken Pflaumen-Zimt-Quark ^{ML}		Paprika-Gurken-Mais-Salat ^{4,SE} Rinderhackfrikadelle ^{EI,SE,ML,WZ} (mit Brokkoli) mit Tomatensoße BIO-Kartoffeln  Pflaumen-Zimt-Quark ^{ML}			
Donnerstag	Farmersalat ^{4,EI,ML,SE,SL} (mit Weißkohl, Möhre, Mais, Sellerie und Porree) Seelachsfilet ^{EI,FI,ML,WZ} (mehliert) mit Remoulade ^{4,12,EI,FI,ML,SE,WZ} BIO-Kartoffeln  Frischobst ^O	 			Rohkost ¹ Germknödel ^{EI,ML,WZ} mit Fruchtfüllung + Soße mit Vanillegeschmack ^{12,ML} Frischobst ^O	
Freitag	Rohkost ¹ BIO-Vollkornnudeln ^{WZ}  „Arrabiata“ (mit Tomaten, Zucchini, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch) Bananen-Schoko- Kuchen ^{12,EI,WZ}		Balkangemüse ¹² (Erbsen, Möhren, Paprika, Bohnen, Mais) Schnitzel „Cordon Bleu“ ^{EI,ML,WZ} (gefüllt mit Pute und Käse) mit Ananas-Curry-Soße ^{ML,SL} Kroketten ^{EI,WZ} Bananen-Schoko- Kuchen ^{12,EI,WZ}			

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