



















Stattküche



Schul- und Kindergartencatering gGmbH

# Speiseplan 04.10. – 08.10.2021

## Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B	
Montag	Apfel-Möhren-Frischkost  Spätzle <sup>El,WZ</sup> mit roter Linsensoße <sup>R</sup> (Karotten, rote Linsen, Staudensellerie und Zwiebeln)  Frischobst <sup>O</sup>		Apfel-Möhren-Frischkost  Hot Dog <sup>1,2,4,7,12,16,El,SE,WZ</sup> (Geflügelwürstchen im Brötchen) Kartoffelwedges <sup>WZ</sup>  Frischobst <sup>O</sup>			
Dienstag	Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing <sup>2,ML,SE</sup>  Hähnchenbrustfilet (natur) mit Paprikarahmsauce <sup>ML</sup> <b>BIO</b> -Nudeln <sup>WZ</sup>   Blaubeerenjoghurtspeise <sup>ML</sup>				Brötchen <sup>WZ</sup>  Wirsing-Möhren-Eintopf <b>B1:</b> vegetarisch <b>B2:</b> mit Rinderhackeinlage  Blaubeerenjoghurtspeise <sup>ML</sup>	 
Mittwoch	<b>BIO</b> -Erbsen-Möhren- Gemüse   Fischstäbchen <sup>Fl,WZ</sup> mit Petersiliensauce <sup>ML</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln   Frischobst <sup>O</sup>	 			Eisbergsalat mit Thousand- Island-Dressing <sup>2,7,El,SE</sup>  Pizza „Margherita“ <sup>4,ML,WZ</sup>  Frischobst <sup>O</sup>	
Donnerstag	Gemüsesalat <sup>2,El,SE</sup> (mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais)  Eierragout <sup>4,El,ML,SE</sup> (mit Kohlrabi, Möhren und Erbsen) in Soße Naturreis  Apfelkuchen <sup>2,12,El,WZ</sup>		Gemüsesalat <sup>2,El,SE</sup> (mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais)  Spaghetti <sup>WZ</sup> „Bolognese“ <sup>4,SL</sup> mit Rinderhack  Apfelkuchen <sup>2,12,El,WZ</sup>			
Freitag	Rohkost <sup>O</sup>  Kartoffelauflauf <sup>El,ML</sup> "Holländisch" (mit <b>BIO</b> -Kartoffeln, Blumenkohl und Möhren)  Rote Grütze + Soße mit Vanillegeschmack <sup>2,ML</sup>		<b>BIO</b> -Rotkohl <sup>O</sup>   Rinderhackbraten „Försterin“ <sup>4,El,SE,ML,WZ</sup> mit Champignonrahmsauce <sup>ML</sup> Röstitaler <sup>2</sup>  Rote Grütze + Soße mit Vanillegeschmack <sup>2,ML</sup>			

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, El = Ei, Fl = 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