















# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## Speiseplan 22.11. – 26.11.2021

### Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl <sup>4,12,EI,ML,SE,WZ</sup> Gemüseglasch <sup>ML</sup> mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch Naturreis Frishobst <sup>O</sup>		Salatauswahl <sup>4,12,EI,ML,SE,WZ</sup> Lasagne „Bolognese“ <sup>4,EI,ML,SL,WZ</sup> (mit Rinderhack) Frishobst <sup>O</sup>				Brötchen <sup>WZ</sup> Salatbuffet <sup>4,12,EI,ML,SE,WZ</sup> Frishobst <sup>O</sup>
Dienstag	Salatauswahl <sup>4,12,EI,ML,SE,WZ</sup> Brötchen <sup>WZ</sup> Sauerländer Schlabberkappes ( Eintopf mit <b>BIO</b> -Kartoffeln, Weißkohl, Möhren) <b>DGE</b> : vegetarisch <b>B2</b> : mit Rinderhackfleisch Stracciatellacreme <sup>ML</sup>	 	Salatauswahl <sup>4,12,EI,ML,SE,WZ</sup> Putenrostbratwurst <sup>16</sup> mit Balkansoße <sup>7</sup> (mit Möhren, Erbsen, Paprika, grünen Bohnen) <b>BIO</b> -Reis <sup>(BIO)</sup> Stracciatellacreme <sup>ML</sup>				Brötchen <sup>WZ</sup> Salatbuffet <sup>4,12,EI,ML,SE,WZ</sup> Stracciatellacreme <sup>ML</sup>
Mittwoch	Salatauswahl <sup>4,12,EI,ML,SE,WZ</sup> Schweinefiletgeschnetzeltes „Westfälisch“ <sup>15,SE</sup> mit Spitzkohl und Möhren Spätzle <sup>EI,WZ</sup> Kirschjoghurtspeise <sup>ML</sup>				Salatauswahl <sup>4,12,EI,ML,SE,WZ</sup> Mehrkornbratling <sup>EI,DI,HF,ML,SE,WZ</sup> (mit <b>BIO</b> -Getreide) mit Tomaten-Paprika-Soße Spätzle <sup>EI,WZ</sup> Kirschjoghurtspeise <sup>ML</sup>		Brötchen <sup>WZ</sup> Salatbuffet <sup>4,12,EI,ML,SE,WZ</sup> Kirschjoghurtspeise <sup>ML</sup>
Donnerstag	Salatauswahl <sup>4,12,EI,ML,SE,WZ</sup> Struven <sup>EI,ML,WZ</sup> (Hefe-Pfannkuchen) mit Zimt und Zucker Donut <sup>12,ML,SO,WZ</sup>		Salatauswahl <sup>4,12,EI,ML,SE,WZ</sup> Hähnchennuggets <sup>12,16,WZ</sup> mit Barbecuesoße <sup>3,7</sup> Kartoffelwedges <sup>WZ</sup> Donut <sup>12,ML,SO,WZ</sup>				Brötchen <sup>WZ</sup> Salatbuffet <sup>4,12,EI,ML,SE,WZ</sup> Donut <sup>12,ML,SO,WZ</sup>
Freitag	Salatauswahl <sup>4,12,EI,ML,SE,WZ</sup> Seelachsfilet <sup>EI,WZ</sup> (paniert) mit Rahmspinat <sup>ML</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln <sup>(BIO)</sup> Westf. Pumpernickel- Speise <sup>12,GE,ML,RO</sup> (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpernickel)	 			Salatauswahl <sup>4,12,EI,ML,SE,WZ</sup> Quinoa-Gemüse-Auflauf <sup>EI,ML</sup> (mit <b>BIO</b> -Quinoa, Blattspinat und Kürbis) Westf. Pumpernickel- Speise <sup>12,GE,ML,RO</sup> (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpernickel)		Brötchen <sup>WZ</sup> Salatbuffet <sup>4,12,EI,ML,SE,WZ</sup> Westf. Pumpernickel- Speise <sup>12,GE,ML,RO</sup> (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, VN = 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