
















Stattküche



Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 06.12. - 10.12.2021

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{4,12,15,16,ML,SE,WZ}  BIO -Penne ^{WZ} mit Paprikarahmsauce ^{ML} Frischobst ^D		Salatauswahl ^{4,12,15,16,ML,SE,WZ} Schweineschnitzel ^{15,ML,WZ} mit Paprikarahmsauce ^{ML} Röstiecken ^{WZ} Frischobst ^D				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,15,16,ML,SE,WZ} Frischobst ^D
Dienstag	Salatauswahl ^{4,12,15,16,ML,SE,WZ} Brötchen ^{WZ} Rindergulaschsuppe mit BIO -Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln Tessiner Apfelspeise ^{12,ML} (Apfel-Quark-Speise)				Salatauswahl ^{4,12,15,16,ML,SE,WZ} Brokkoli-Nuss-Ecke ^{15,16,HN,WZ} mit Preiselbeer-Rahmsauce ^{ML} BIO -Kartoffeln ¹⁵ Tessiner Apfelspeise ^{12,ML} (Apfel-Quark-Speise)		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,15,16,ML,SE,WZ} Tessiner Apfelspeise ^{12,ML} (Apfel-Quark-Speise)
Mittwoch	Salatauswahl ^{4,12,15,16,ML,SE,WZ} Cannelloni ^{15,ML,WZ} mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatensoße mit Käse ^{ML} überbacken Apfel-Pflaumen-Kompott ²		Salatauswahl ^{4,12,15,16,ML,SE,WZ} Blumenkohl und Möhrenwürfel in holländischer Rahmsauce ^{ML} mit Geflügelschinkenstreifen ^{1,2,16} BIO -Reis ¹⁵ Apfel-Pflaumen-Kompott ²				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,15,16,ML,SE,WZ} Apfel-Pflaumen-Kompott ²
Donnerstag	Salatauswahl ^{4,12,15,16,ML,SE,WZ} Seelachsfilet ^{15,FI,ML,WZ} (mehliert) mit Remoulade ^{4,12,15,16,FI,ML,SE,WZ} BIO -Kartoffeln ¹⁵ Schokoladenpudding ^{ML}	 			Salatauswahl ^{4,12,15,16,ML,SE,WZ} Germknödel ^{15,ML,WZ} mit Fruchtfüllung Schokoladenpudding ^{ML}		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,15,16,ML,SE,WZ} Schokoladenpudding ^{ML}
Freitag	Salatauswahl ^{4,12,15,16,ML,SE,WZ} BIO -Vollkornnudeln ^{WZ} „Arrabiata“ (mit Tomaten, Zucchini, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch) Frischobst ^D		Salatauswahl ^{4,12,15,16,ML,SE,WZ} Rindfleischstreifen ^{ML} mit mediterranem Gemüse BIO -Kartoffeln ¹⁵ Frischobst ^D				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,15,16,ML,SE,WZ} Frischobst ^D

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