




















Stattküche



Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 07.02. – 11.02.2022

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{4,12,El,ML,SE,WZ} Spanische Paella ^{FKT} (Reispfanne mit Gemüse, Fisch (Seelachs) und Krabben Frischobst ⁰	 			Salatauswahl ^{4,12,El,ML,SE,WZ} B1: Pizza „Margherita“ ^{FKT,ML,WZ} B2: Pizza „Salami“ ^{FKT,1,2,ML,WZ} (mit Truthahnsalami) Frischobst ⁰	 	Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,El,ML,SE,WZ} Frischobst ⁰
Dienstag	Salatauswahl ^{4,12,El,ML,SE,WZ} Ebly-Gemüse-Risotto ^{2,WZ} (mit Kichererbsen, grüne Bohnen, Erbsen, Paprika) mit gebackener Tofu- schnitte ^{SO,WZ} (aus BIO -Tofu) Kirsch-Streusel- Kuchen ^{12,El,WZ}		Salatauswahl ^{4,12,El,ML,SE,WZ} Hähnchenbrustfilet- streifen in Frischkäse-Paprika- Soße ^{ML} BIO -Reis  Kirsch-Streusel- Kuchen ^{12,El,WZ}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,El,ML,SE,WZ} Kirsch-Streusel- Kuchen ^{12,El,WZ}
Mittwoch	Salatauswahl ^{4,12,El,ML,SE,WZ} Rahmkohlraabi ^{ML} Nürnberger Geflügelrostbratwürstchen ¹⁶ mit brauner Soße BIO -Kartoffeln  Pudding ^{ML} mit Vanillegeschmack				Salatauswahl ^{4,12,El,ML,SE,WZ} Schmorkartoffel-Pfanne ^{ML} mit Paprika, Frühlingszwiebeln und Hirtenkäse Pudding ^{ML} mit Vanillegeschmack		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,El,ML,SE,WZ} Pudding ^{ML} mit Vanillegeschmack
Donnerstag	Salatauswahl ^{4,12,El,ML,SE,WZ} Brötchen ^{WZ} Kartoffel-Möhren-Suppe (mit BIO -Kartoffeln) DGE: vegetarisch B2: mit Geflügel- würstchen ^{1,2,16} Frischkornbrei ^{ML,WZ} mit Früchten (mit BIO -Weizen)	 	Salatauswahl ^{4,12,El,ML,SE,WZ} Rinderhackfrikadelle ^{El,SE,ML,WZ} mit Romasoße ^{ML} BIO -Kartoffeln  Frischkornbrei ^{ML,WZ} mit Früchten (mit BIO -Weizen)				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,El,ML,SE,WZ} Frischkornbrei ^{ML,WZ} mit Früchten (mit BIO -Weizen)
Freitag	Salatauswahl ^{4,12,El,ML,SE,WZ} Spinat-Ricotta- Tortellini ^{16,ML,WZ} mit Tomatensoße Frischobst ⁰		Salatauswahl ^{4,12,El,ML,SE,WZ} Schweinegulasch "Schaschlik Art" ¹⁷ mit Paprika und Zwiebeln BIO -Vollkorndudeln ^{WZ}  Frischobst ⁰				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,El,ML,SE,WZ} Frischobst ⁰

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, 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