










Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan 23.05. – 27.05.2022

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} Maccaroni ^{WZ} mit grüner Erbsensoße ^{ML} Frischobst ³		Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} Tex. Hackfleischsoße ⁷ (mit Bohnen, Mais und Paprika) Naturreis Frischobst ³				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4, 12, E, ML, SE, WZ} Frischobst ³
Dienstag	Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} Brötchen ^{WZ} BIO-Kartoffel-Möhren- Suppe ^{BIO} DGE: vegetarisch B2: mit Rinderhack Frischkornbrei ^{ML, WZ} mit Früchten (mit BIO-Weizen)	 	Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} BIO-Möhrengemüse ^{BIO} Hähnchennuggets ^{12, 16, WZ} mit Currysoße ^{2, 7} BIO-Nudeln ^{WZ, BIO} Frischkornbrei ^{ML, WZ} mit Früchten (mit BIO-Weizen)				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4, 12, E, ML, SE, WZ} Frischkornbrei ^{ML, WZ} mit Früchten (mit BIO-Weizen)
Mittwoch	Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} Rindergeschnetzeltes mit grünen Bohnen BIO-Kartoffeln ^{BIO} Quark mit Vanillegeschmack ^{ML}				Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} Frisches Wokgemüse in Kokossoße ^{ML} (Möhren, Zucchini, Chinakohl + Sprossen) BIO-Reis ^{BIO} Quark mit Vanillegeschmack ^{ML}		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4, 12, E, ML, SE, WZ} Quark mit Vanillegeschmack ^{ML}
Donnerstag	<h2>Christi Himmelfahrt</h2>						
Freitag	<h2>Beweglicher Ferientag</h2>						

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