














Stattküche



Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 30.05. – 03.06.2022

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Fischburger ^{4,F,I,ML,SE,SM,WZ} (Fischfrikadelle im Burger-Brötchen) mit Remoulade ^{12,ML,SE} Kartoffelwedges Frischobst ⁰				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} veg. Hamburger ^{1,4,12,EL,ISM,WZ} (Falafel im Burger-Brötchen) mit Remoulade ^{12,ML,SE} Kartoffelwedges Frischobst ⁰		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Frischobst ⁰
Dienstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Grüne Tortellini ^{7,B,ML,WZ} (Käsefüllung) mit Käsesoße ^{1,12,B,ML} Apfel-Körner-Quark ^{ML,WZ} (mit BIO -Weizen)		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Geflügelbrustgeschnetzeltes ^{ML} „Züricher Art“ (mit Champignons und Zwiebeln) BIO -Reis ^{BIO} Apfel-Körner-Quark ^{ML,WZ} (mit BIO -Weizen)				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Apfel-Körner-Quark ^{ML,WZ} (mit BIO -Weizen)
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Westf. Pfefferpotthast ^{WZ} (Rindergulasch mit Zwiebeln und Möhren) BIO -Kartoffeln ^{BIO} Quarkspeise „Rot-Weiß“ ^{4,ML} (mit roten Früchten)				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} B1 : Pizza „Margherita“ ^{4,ML,WZ} B2 : Pizza „Hawaii“ ^{7,ML,WZ} (mit Ananas und Geflügelschinken ^{1,2,16}) Quarkspeise „Rot-Weiß“ ^{4,ML} (mit roten Früchten)		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Quarkspeise „Rot-Weiß“ ^{4,ML} (mit roten Früchten)
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Krautsalat „Klassisch“ ^{4,2} Vegetarisches Gyros ^{EL,WZ} im Fladenbrot ^{4,SM,WZ} mit Tsatsiki ^{ML} Frischobst ⁰		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Krautsalat „Klassisch“ ^{4,2} Dönerfleisch ² im Fladenbrot ^{4,SM,WZ} mit Tsatsiki ^{ML} Frischobst ⁰				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Frischobst ⁰
Freitag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Brötchen ^{WZ} Erbseneintopf ^{1,SE,SL} (BIO -Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch) DGE : vegetarisch B2 : mit Geflügelwieners ^{1,2,16} Milchreis ^{12,ML} mit Zimt und Zucker	 	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Rinderfrikadelle ^{4,SE,ML,WZ} mit Pfefferrahmsauce ^{ML} Kartoffelgratin ^{2,ML} Milchreis ^{12,ML} mit Zimt und Zucker				Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Milchreis ^{12,ML} mit Zimt und Zucker

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

	<p>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.</p>	 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