



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan 06.06. – 10.06.2022

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	<h1>Pfingstmontag</h1>						
Dienstag	Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] BIO-Erbsen-Möhren-Gemüse Grünkern-Sprossen-Bratling ^[E,DI,HF,ML,SE,SL,SO,WZ] (mit BIO-Grünkern) mit Bärlauch-Pesto-Soße ^{ML} BIO-Nudeln ^{WZ} Frischobst ^O		Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] BIO-Erbsen-Möhren-Gemüse Hähnchenbrust (natur) mit Bärlauch-Pesto-Soße ^{ML} BIO-Nudeln ^{WZ} Frischobst ^O				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^[4,12,E,ML,SE,WZ] Frischobst ^O
Mittwoch	Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] Brokkoli-Nuss-Ecke mit Preiselbeer-Rahmsauce ^[HF,HN,SF,WZ] BIO-Kartoffeln Mandarinen-joghurtspeise ^{ML}		Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] Leipziger Allerlei ^[12] (Erbsen, Möhren, Spargel) Köttbular (Schwedische Hackbällchen) in Preiselbeer-Rahmsauce ^{ML} BIO-Kartoffeln Mandarinen-joghurtspeise ^{ML}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^[4,12,E,ML,SE,WZ] Mandarinen-joghurtspeise ^{ML}
Donnerstag	Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] Brötchen ^{WZ} Gemüsesuppe „Primavera“ (mit BIO-Kartoffeln , Erbsen, Möhren und Kohlrabi) DGE: vegetarisch B2: mit Rinderhack Quarkspeise "Birne Helene" ^[11ML]	 	Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] Geflügelbruststreifen ^{SL} mit Möhren und Lauch BIO-Reis Quarkspeise "Birne Helene" ^[11ML]				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^[4,12,E,ML,SE,WZ] Quarkspeise "Birne Helene" ^[11ML]
Freitag	Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] Putengulasch „Schaschlik Art“ mit Paprika und Zwiebeln Schupfnudeln ^[E,WZ] Cremige Quarkspeise ^{ML}				Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] Gemüsegulasch „Schaschlik Art“ mit BIO-Tofu , Möhren und Paprika Schupfnudeln ^[E,WZ] Cremige Quarkspeise ^{ML}		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^[4,12,E,ML,SE,WZ] Cremige Quarkspeise ^{ML}

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