




Stattküche
Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 13.06. – 17.06.2022


Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

| | DGE-Menü | | Menü A | | Menü B | | Menü C |
|------------|--|------|--|--|--|--|--|
| Montag | Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} Bulgur-Gemüse-Pfanne ^{WZ} (mit BIO -Bulgur, Zucchini, Möhren und Zwiebeln) mit Tomatensoße Frischobst ⁰ | | Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} Hähnchenschnitzel ^{WZ} (paniert) mit fruchtiger Currysoße ^{2, ML} (mit Pfirsich und Banane) Kroketten ^{ML} Frischobst ⁰ | | | | Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4, 12, E, ML, SE, WZ} Frischobst ⁰ |
| Dienstag | Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} BIO -Kaisergemüse ^{BIO} (Möhren, Blumenkohl, Brokkoli) Dinkel-Brokkoli-Bratling ^{4, E, D, U, F, ML, SE, WZ} (mit BIO -Dinkel) mit feiner Orangen-Möhren-Soße ¹² Kartoffelgratin ^{2, ML} Blaubeerquark ^{ML} | | Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} BIO -Pasta ^{WZ} ^{BIO} mit Bolognesesoße ^{SL} (mit Rinderhack) Blaubeerquark ^{ML} | | | | Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4, 12, E, ML, SE, WZ} Blaubeerquark ^{ML} |
| Mittwoch | Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} Gemüsetopf "Beef Teriyaki Style" ^{11, 7, SO, WZ} (Möhren, Paprika und Frühlingzwiebeln) mit feinen Rindfleischstreifen BIO -Vollkornnudeln ^{WZ} ^{BIO} Erdbeer-Rhabarber-Kompott ¹² | | | | Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} Kartoffel-Spinat-Plätzchen ^{12, E, B} mit Kressesoße ^{ML} (BIO -Kresse) BIO -Nudeln ^{WZ} ^{BIO} Erdbeer-Rhabarber-Kompott ¹² | | Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4, 12, E, ML, SE, WZ} Erdbeer-Rhabarber-Kompott ¹² |
| Donnerstag | <h1>Fronleichnam</h1> | | | | | | |
| Freitag | Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} Brötchen ^{WZ} Linseneintopf ^{2, 4, SE, SL} (BIO -Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) DGE : vegetarisch B2 : mit Geflügelwürstchen ^{1, 2, 16} Frischobst ⁰ | | Salatauswahl ^{2, B, E, G1, M, Sn} Rahmkohlrabi ^{ML} Geflügelfleischkäse ^{1, 2, 16} mit Bratensoße ^{4, SE} BIO -Kartoffeln ^{BIO} Frischobst ⁰ | | | | Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4, 12, E, 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 = geschwärtzt, 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