



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan 20.06. – 24.06.2022

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^[2,3,5,6,7,1,3,5] Gemüsegulasch ^{ML} mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch Naturreis Frischobst ⁰		Salatauswahl ^[2,3,5,6,7,1,3,5] Hähnchennuggets ^{12,16,WZ} mit Barbecuesoße ^{2,7} Kartoffelwedges ^{WZ} Frischobst ⁰				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,5,1,ML,SE,WZ} Frischobst ⁰
Dienstag	Salatauswahl ^[2,3,5,6,7,1,3,5] Brötchen ^{WZ} Bauernsuppe ^{SL} (mit BIO -Kartoffeln, Lauch, Möhre, Zucchini und Sellerie) DGE: vegetarisch B2: mit Geflügelwürstchen ^{1,2,16} Stracciatellacreme ^{ML}	 	Salatauswahl ^[2,3,5,6,7,1,3,5] Lasagne „Bolognese“ ^{4,5,1,ML,SL,WZ} (mit Rinderhack) Stracciatellacreme ^{ML}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,5,1,ML,SE,WZ} Stracciatellacreme ^{ML}
Mittwoch	Salatauswahl ^[2,3,5,6,7,1,3,5] Geflügelgeschnetzeltes „Westfälisch“ ^{4,SE} mit Spitzkohl und Möhren Spätzle ^{5,WZ} Kirschgoghurtspeise ^{ML}				Salatauswahl ^[2,3,5,6,7,1,3,5] Mehrkornbratling ^{4,5,DI,UF,ML,SE,WZ} (mit BIO -Getreide) mit Tomaten-Paprika-Soße Spätzle ^{5,WZ} Kirschgoghurtspeise ^{ML}		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,5,1,ML,SE,WZ} Kirschgoghurtspeise ^{ML}
Donnerstag	Salatauswahl ^[2,3,5,6,7,1,3,5] vegane Bratwurst ^{SL,SD} mit Balkansoße ⁷ (mit Möhren, Erbsen, Paprika, grünen Bohnen) BIO-Reis Donut ^{12,ML,SD,WZ}		Salatauswahl ^[2,3,5,6,7,1,3,5] Putenrostbratwurst ¹⁶ mit Balkansoße ⁷ (mit Möhren, Erbsen, Paprika, grünen Bohnen) BIO-Reis Donut ^{12,ML,SD,WZ}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,5,1,ML,SE,WZ} Donut ^{12,ML,SD,WZ}
Freitag	Salatauswahl ^[2,3,5,6,7,1,3,5] Seelachsfilet ^{4,WZ} (paniert) mit Rahmspinat ^{ML} BIO-Kartoffeln Erdbeerquark ^{ML}	 			Salatauswahl ^[2,3,5,6,7,1,3,5] Quinoa-Gemüse-Auflauf ^{4,5,ML} (mit BIO -Quinoa, Blattspinat und Kürbis) Erdbeerquark ^{ML}		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,5,1,ML,SE,WZ} Erdbeerquark ^{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