
















# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## Speiseplan 08.08. – 12.08.2022

### Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Sommerferien						
Dienstag	Sommerferien						
Mittwoch	Salatauswahl <sup>1,2,8,9,11,15,Sn</sup> Frische Zucchini-Pilzpfanne in Kräutersoße <b>BIO-Kartoffeln</b>  Frischobst <sup>3</sup>		Salatauswahl <sup>1,2,8,9,11,15,Sn</sup> Westf. Pfefferpotthast <sup>WZ</sup> (Rindergulasch mit Zwiebeln + Möhren) <b>BIO-Kartoffeln</b>  Frischobst <sup>3</sup>				Brötchen <sup>WZ</sup> Salatbuffet <sup>4,12,15,ML,SE,WZ</sup> Frischobst <sup>3</sup>
Donnerstag	Salatauswahl <sup>1,2,8,9,11,15,Sn</sup> Fischauflauf "Popeye" <sup>NE,FI,ML</sup> mit Seelachs, <b>BIO-Kartoffeln</b> und Spinat Bananenquark <sup>ML</sup>				Salatauswahl <sup>1,2,8,9,11,15,Sn</sup> <b>BIO-Nudeln</b> <sup>WZ</sup>  mit Tomatensoße Bananenquark <sup>ML</sup>		Brötchen <sup>WZ</sup> Salatbuffet <sup>4,12,15,ML,SE,WZ</sup> Bananenquark <sup>ML</sup>
Freitag	Salatauswahl <sup>1,2,8,9,11,15,Sn</sup> Hackfleischpfanne mit Schmorgemüse (Möhren, Zwiebeln, Wirsing) <b>BIO-Reis</b>  <b>BIO-Schokoladenpudding</b> <sup>MA</sup> 				Salatauswahl <sup>1,2,8,9,11,15,Sn</sup> Gemüse-Minestrone <sup>2,SL</sup> (mit <b>BIO-Kartoffeln</b> , Möhren, Lauch, weißen Bohnen und Zucchini) <b>BIO-Schokoladenpudding</b> <sup>MA</sup> 		Brötchen <sup>WZ</sup> Salatbuffet <sup>4,12,15,ML,SE,WZ</sup> <b>BIO-Schokoladenpudding</b> <sup>MA</sup> 

## 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