



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## SPEISEPLAN 15.08. - 19.08.2022

### Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl <sup>[2,B,E,G1,M,Sn]</sup>  Ebly-Spinat-Gratin <sup>[E,ML,WZ]</sup> (mit Ebly-Weizen, Spinat, Tomaten und Zwiebeln)  Frischobst <sup>[O]</sup>		Salatauswahl <sup>[2,B,E,G1,M,Sn]</sup>  Geflügelgeschnetzeltes <sup>[ML]</sup> „Züricher Art“ mit Champignons und <b>BIO</b> -Reis <sup>[BIO]</sup>  Frischobst <sup>[O]</sup>				Brötchen <sup>[WZ]</sup>  Salatbuffet <sup>[4,12,E,ML,SE,WZ]</sup>  Frischobst <sup>[O]</sup>
Dienstag	Salatauswahl <sup>[2,B,E,G1,M,Sn]</sup> Blumenkohl mit Bröseln <sup>[12,WZ]</sup>  Karotten-Käse-Plätzchen <sup>[E,ML,WZ]</sup> (mit <b>BIO</b> -Weizen) mit Pfefferrahmsauce <sup>[ML]</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln <sup>[BIO]</sup>  Schwarzwälder Kirschquark <sup>[ML,SO]</sup> (Quark mit Kirschen und Kakaopulver)		Salatauswahl <sup>[2,B,E,G1,M,Sn]</sup> Blumenkohl mit Bröseln <sup>[12,WZ]</sup>  Rinderfrikadelle <sup>[3,SE,WZ]</sup> mit Pfefferrahmsauce <sup>[ML]</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln <sup>[BIO]</sup>  Schwarzwälder Kirschquark <sup>[ML,SO]</sup> (Quark mit Kirschen und Kakaopulver)				Brötchen <sup>[WZ]</sup>  Salatbuffet <sup>[4,12,E,ML,SE,WZ]</sup>  Schwarzwälder Kirschquark <sup>[ML,SO]</sup> (Quark mit Kirschen und Kakaopulver)
Mittwoch	Salatauswahl <sup>[2,B,E,G1,M,Sn]</sup>  Schweinefiletgeschnetzeltes „Westfälisch“ mit Spitzkohl und Möhren Schmorkartoffeln  Karamellpudding <sup>[ML]</sup>				Salatauswahl <sup>[2,B,E,G1,M,Sn]</sup>  <b>B1:</b> Pizza "Margherita" <sup>[11ML,WZ]</sup> <b>B2:</b> Pizza „Salami“ <sup>[11,12,WZ,ML]</sup> (mit Truthahnsalami)  Karamellpudding <sup>[ML]</sup>	 	Brötchen <sup>[WZ]</sup>  Salatbuffet <sup>[4,12,E,ML,SE,WZ]</sup>  Karamellpudding <sup>[ML]</sup>
Donnerstag	Salatauswahl <sup>[2,B,E,G1,M,Sn]</sup> Brötchen <sup>[WZ]</sup>  <b>DGE:</b> <b>BIO</b> -Kartoffel-Möhren- Suppe <sup>[BIO]</sup> <b>B2:</b> <b>BIO</b> -Kartoffel-Möhren- Suppe mit Rinderhack  Mandarinen- joghurtspeise <sup>[ML]</sup>	 	Salatauswahl <sup>[2,B,E,G1,M,Sn]</sup> <b>BIO</b> -Erbsengemüse <sup>[BIO]</sup>  Hähnchenbrustfilet (natur) mit Bärlauch-Pesto-Soße <sup>[ML]</sup> <b>BIO</b> -Nudeln <sup>[WZ]</sup> <sup>[BIO]</sup>  Mandarinen- joghurtspeise <sup>[ML]</sup>				Brötchen <sup>[WZ]</sup>  Salatbuffet <sup>[4,12,E,ML,SE,WZ]</sup>  Mandarinen- joghurtspeise <sup>[ML]</sup>
Freitag	Salatauswahl <sup>[2,B,E,G1,M,Sn]</sup>  Lachs-Spinat-Lasagne <sup>[E,FI,ML,WZ]</sup>  Frischobst <sup>[O]</sup>				Salatauswahl <sup>[2,B,E,G1,M,Sn]</sup>  Pasta-Pfanne mit Mittelmeergemüse  Frischobst <sup>[O]</sup>		Brötchen <sup>[WZ]</sup>  Salatbuffet <sup>[4,12,E,ML,SE,WZ]</sup>  Frischobst <sup>[O]</sup>

## Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



Die grün hinterlegten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in KiTas 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