



Stattküche
Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 12.09. – 16.09.2022

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sn} Linsenbratling ^{El,HF,SE,WZ} mit Kräuterquark ^{ML} BIO-Nudeln ^{WZ} Frischobst ^O		Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sn} Schnitzel „Cordon Bleu“ ^{4,1,16,ML,WZ} gefüllt mit Putenschinken und Käse, mit Ananas-Curry-Soße ^{ML} BIO-Nudeln ^{WZ} Frischobst ^O				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,1,2,B,ML,SE,WZ} Frischobst ^O
Dienstag	Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sn} Rindergeschnetzeltes mit grünen Bohnen BIO-Nudeln ^{WZ} Cremige Quarkspeise ^{ML}				Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sn} Semmelknödel ^{El,WZ} mit Pilzrahmragout ^{ML} Cremige Quarkspeise ^{ML}		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,1,2,B,ML,SE,WZ} Cremige Quarkspeise ^{ML}
Mittwoch	Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sn} BIO-Erbsen-Möhrengemüse ^{BIO} Fischstäbchen ^{R,WZ} (MSC-Seelachs) mit Petersiliensoße ^{ML} BIO-Kartoffeln ^{BIO} Frischobst ^O				Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sn} BIO-Nudeln ^{WZ} mit Tomatensoße Frischobst ^O		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,1,2,B,ML,SE,WZ} Frischobst ^O
Donnerstag	Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sn} Balkangemüse ¹² (Erbsen, Möhren, Paprika, Bohnen, Mais) Gemüsenuggets ^{GE,ML,WZ} mit Barbecuesoße ^{2,7} BIO-Reis ^{BIO} Tessiner Apfelspeise ^{12,ML} (Apfel-Quark-Speise)		Balkangemüse ¹² (Erbsen, Möhren, Paprika, Bohnen, Mais) Hähnchennuggets ^{12,16,WZ} mit Barbecuesoße ^{2,7} BIO-Reis ^{BIO} Tessiner Apfelspeise ^{12,ML} (Apfel-Quark-Speise)				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,1,2,B,ML,SE,WZ} Tessiner Apfelspeise ^{12,ML} (Apfel-Quark-Speise)
Freitag	Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sn} Gefüllte Paprika ^{El,ML,SE,WZ} mit Letschosoße (Tomatensoße mit Auberginen und Paprika) Naturreis Götterspeise ¹² (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack ^{12,ML}		Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sn} Königsberger Klopse ^{El,ML,SE,WZ} gekochte Fleischklöße (vom Rind) in feiner Kapernsoße ^{ML} BIO-Kartoffeln ^{BIO} Götterspeise ¹² (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack ^{12,ML}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,1,2,B,ML,SE,WZ} Götterspeise ¹² (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack ^{12,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, F = 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