















# Stattküche


Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## SPEISEPLAN 19.09. – 23.09.2022


### Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> Fischburger <sup>R,ML,SE,SM,WZ</sup> mit Remoulade und Ketchup Kartoffelwedges <sup>6,SE,SL</sup> Frischobst <sup>O</sup>	 			Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> BIO-Nudeln <sup>WZ,BIO</sup> mit Tomatensoße Frischobst <sup>O</sup>		Brötchen <sup>WZ</sup> Salatbuffet <sup>4,12,B,ML,SE,WZ</sup> Frischobst <sup>O</sup>
Dienstag	Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> Brötchen <sup>WZ</sup> Linseneintopf <sup>2,SE,SL</sup> (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) DGE: vegetarisch B2: mit Geflügelwürstchen <sup>1,2,16</sup> Stracciatellacreme <sup>12,ML</sup>	 	Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> Rinderfrikadelle <sup>2,ML,SE,WZ</sup> mit Paprikasoße „Ungarische Art“ <sup>4,4,7,SL</sup> BIO-Kartoffeln <sup>BIO</sup> Stracciatellacreme <sup>12,ML</sup>				Brötchen <sup>WZ</sup> Salatbuffet <sup>4,12,B,ML,SE,WZ</sup> Stracciatellacreme <sup>12,ML</sup>
Mittwoch	Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> Griech. Nudelaufauf <sup>4,ML,WZ</sup> mit Hirtenkäse, Tomaten und weißem Bohnen Kirschioghurtspeise <sup>ML</sup>		Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> Putengeschnetzeltes <sup>SE,SO1,WZ</sup> „süß-sauer“ mit Paprika, Ananas und Bambussprossen BIO-Reis <sup>BIO</sup> Kirschioghurtspeise <sup>ML</sup>				Brötchen <sup>WZ</sup> Salatbuffet <sup>4,12,B,ML,SE,WZ</sup> Kirschioghurtspeise <sup>ML</sup>
Donnerstag	Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> Mehrkornbratling <sup>DI,B,HF,ML,SE,WZ</sup> mit Kräuterrahmsoße <sup>ML</sup> Röstitaler Grießpudding <sup>ML,WZ</sup> mit Beerensoße <sup>12</sup>		Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> Hähnchenschnitzel <sup>WZ</sup> (paniert) mit Kräuterrahmsoße <sup>ML</sup> Röstitaler Grießpudding <sup>ML,WZ</sup> mit Beerensoße <sup>12</sup>				Brötchen <sup>WZ</sup> Salatbuffet <sup>4,12,B,ML,SE,WZ</sup> Grießpudding <sup>ML,WZ</sup> mit Beerensoße <sup>12</sup>
Freitag	Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> Geflügelgeschnetzeltes „Westfälisch“ <sup>SE</sup> mit Spitzkohl, Möhren BIO-Kartoffeln <sup>BIO</sup> Frischobst <sup>O</sup>				Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup> Sellerieschnitzel (mit Panade) <sup>2,ML,SE,WZ</sup> mit Soße BIO-Kartoffeln <sup>BIO</sup> Frischobst <sup>O</sup>		Brötchen <sup>WZ</sup> Salatbuffet <sup>4,12,B,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 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