



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 26.09. – 30.09.2022

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] Gemüseglasch „Ungarisch“ mit frischer Paprika BIO-Kartoffeln ^[BIO] Frischobst ^[D]		Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] Rindergulasch „Ungarisch“ mit frischer Paprika BIO-Kartoffeln ^[BIO] Frischobst ^[D]				Brötchen ^[WZ] Salatbuffet ^[4,12,B,ML,SE,WZ] Frischobst ^[D]
Dienstag	Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße ^[ML] BIO-Reis ^[BIO] Schoko-Nuss-Quark ^[1,HN,ML,SF,SO]				Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] BIO-Nudeln ^[WZ] ^[BIO] mit Tomatensoße Schoko-Nuss-Quark ^[1,HN,ML,SF,SO]		Brötchen ^[WZ] Salatbuffet ^[4,12,B,ML,SE,WZ] Schoko-Nuss-Quark ^[1,HN,ML,SF,SO]
Mittwoch	Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] Brötchen ^[WZ] BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe DGE: vegetarisch B2: mit Rinderhack Donut ^[12,ML,SO,WZ]	 	Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] BIO-Möhrengemüse ^[BIO] Rinderhacksteak ^[E1,ML,SE,WZ] mit Pfefferrahmsauce ^[ML] BIO-Kartoffeln ^[BIO] Donut ^[12,ML,SO,WZ]				Brötchen ^[WZ] Salatbuffet ^[4,12,B,ML,SE,WZ] Donut ^[12,ML,SO,WZ]
Donnerstag	Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] Fischtopf „Teriyaki Style“ ^[4,7,F,SO,WZ] BIO-Reis ^[BIO] Frischobst ^[D]	 			Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] 2 Pfannkuchen ^[E1,ML,WZ] mit Zimt und Zucker Frischobst ^[D]		Brötchen ^[WZ] Salatbuffet ^[4,12,B,ML,SE,WZ] Frischobst ^[D]
Freitag	Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] Pasta della casa ^[ML,WZ] mit Erbsen, Tomaten und Käse Pudding ^[ML] mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch)		Salatauswahl ^[2,B,E,G1,M,Sn] Gemüsepfanne ^[ML] mit Geflügelbruststreifen BIO-Reis ^[BIO] Pudding ^[ML] mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch)				Brötchen ^[WZ] Salatbuffet ^[4,12,B,ML,SE,WZ] Pudding ^[ML] mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch)

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

	<p>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.</p>	 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