



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 14.11. – 18.11.2022

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{12,8,E,G1,M,Sn} Ebly-Gemüse-Risotto ^{WZ} mit Kichererbsen, grünen Bohnen und Paprika mit gebackener Tofuschnitte ^{GE,WZ} (aus BIO -Tofu) Frischobst ^O		Salatauswahl ^{12,8,E,G1,M,Sn} Putenbruststreifen ^{7,Sn,WZ} „Chop Suey“ mit Frühlingszwiebeln, Asiagemüse und Karotten BIO -Reis ^{BIO} Frischobst ^O				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Frischobst ^O
Dienstag	Salatauswahl ^{12,8,E,G1,M,Sn} Gemüsepfanne ^{ML} mit Geflügelbruststreifen mit Naturreis Westf. Pumpnickelspeise (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpernickel) ^{12,GE,ML,RD}				Salatauswahl ^{12,8,E,G1,M,Sn} Brokkoli-Nuss-Ecke ^{HF,HN,SF,WZ} in Preiselbeer-Rahmsauce ^{ML} BIO -Kartoffeln ^{BIO} Westf. Pumpnickelspeise (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpernickel) ^{12,GE,ML,RD}		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Westf. Pumpnickelspeise (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpernickel) ^{12,GE,ML,RD}
Mittwoch	Salatauswahl ^{12,8,E,G1,M,Sn} Brötchen ^{WZ} Erbseneintopf ^{FE,SL} (BIO -Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Lauch und Sellerie) DGE : vegetarisch B2 : mit Mettendchen ^{1,2} Bananen-Kokos-Kuchen ^{2,12,EI,WZ}	 	Salatauswahl ^{12,8,E,G1,M,Sn} Tortellini al forno ^{B,ML,WZ} mit Putenstreifen Tomaten, Paprika und Käse Bananen-Kokos-Kuchen ^{2,12,EI,WZ}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Bananen-Kokos-Kuchen ^{2,12,EI,WZ}
Donnerstag	Salatauswahl ^{12,8,E,G1,M,Sn} Bunte Kartoffelpfanne mit frischem Gemüse + Kräuterquark ^{ML} Frischobst ^O		Salatauswahl ^{12,8,E,G1,M,Sn} Gyrostopf mit Pute und Paprika BIO -Reis ^{BIO} Frischobst ^O				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Frischobst ^O
Freitag	Salatauswahl ^{12,8,E,G1,M,Sn} BIO -Spirellis ^{WZ} mit Tomaten-Basilikum-Soße ^{ML} Schwarzwälder Kirschquark ^{ML}		Salatauswahl ^{12,8,E,G1,M,Sn} Gemüsetopf „Beef Teriyaki Style“ ^{47,50,WZ} mit Möhren, Paprika, Lauchzwiebeln und feinen Rindfleischstreifen BIO -Reis ^{BIO} Schwarzwälder Kirschquark ^{ML}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Schwarzwälder Kirschquark ^{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