



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 21.11. - 25.11.2022

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Linsenbratling ^{EU,HF,SE,WZ} mit Joghurt-Dip ^{ML} BIO -Kartoffeln ^{BIO} Frischobst ^O		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} BIO -Pasta ^{WZ} mit Bolognesesoße Frischobst ^O				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Frischobst ^O
Dienstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Rindergeschnetzeltes mit grünen Bohnen Kartoffelklöße Schoko-Nuss-Quark ^{HN,ML,SF,SO}				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Semmelknödel ^{EL,WZ} mit Pilzrahmrägart ^{ML} Schoko-Nuss-Quark ^{HN,ML,SF,SO}		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Schoko-Nuss-Quark ^{HN,ML,SF,SO}
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} BIO -Nudeln ^{WZ} ^{BIO} mit Tomatensoße Fruit Crumble Cake ^{12,WZ} (Beerengrütze mit Keks)		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Fischstäbchen ^{EL,WZ} mit Petersiliensoße ^{ML} BIO -Kartoffeln ^{BIO} Fruit Crumble Cake ^{12,WZ} (Beerengrütze mit Keks)				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Fruit Crumble Cake ^{12,WZ} (Beerengrütze mit Keks)
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Brötchen ^{WZ} Feine Kartoffelsuppe ^{ML,SL} (BIO -Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) DGE : vegetarisch B2 : mit Geflügelwürstchen ^{1,2,16} Frischobst ^O	 	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Frische grobe Bratwurst (vom Schwein) mit Braten-Senf-Soße ^{SE} BIO -Kartoffeln ^{BIO} Frischobst ^O				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Frischobst ^O
Freitag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Gefüllte Paprika ^{EL,ML,SE,WZ} mit Letschosoße (Tomatensoße mit Auberginen und Paprika) Naturreis BIO-Schokoladenpudding ^{ML}		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Königsberger Klopse ^{EL,ML,SE,WZ} gekochte Fleischklöße (vom Rind) in feiner Kapernsoße ^{ML} BIO -Kartoffeln ^{BIO} BIO-Schokoladenpudding ^{ML}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} BIO-Schokoladenpudding ^{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