















Stattküche



Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 28.11. – 02.12.2022

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} Fischburger ^{F,ML,SE,SM,WZ} (Fischfrikadelle im Burgerbrötchen) mit Remoulade und Ketchup ^{B,GE,SL} Kartoffelwedges Frischobst ^O	 			Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} BIO-Nudeln ^{WZ} ^{BIO} mit Tomatensoße Frischobst ^O		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,1,2,B,ML,SE,WZ} Frischobst ^O
Dienstag	Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} Brötchen ^{WZ} Linseneintopf ^{F,2,SE,SL} (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) DGE: vegetarisch B2: mit Geflügelwürstchen ^{1,2,16} Donut ^{1,2,ML,WZ}	 	Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} Rinderfrikadelle ^{F,ML,SE,WZ} mit Paprikasoße „Ungarische Art“ ^{4,4,7,SL} BIO-Reis ^{BIO} Donut ^{1,2,ML,WZ}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,1,2,B,ML,SE,WZ} Donut ^{1,2,ML,WZ}
Mittwoch	Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} Griech. Nudelaufau ^{F,ML,WZ} mit Hirtenkäse, Tomaten und weißen Bohnen Winterquark ^{ML,WZ} mit Mandarinen und Spekulatius		Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} Putengeschnetzeltes ^{SE,SO,WZ} „süß-sauer“ mit Paprika, Ananas und Bambussprossen BIO-Reis ^{BIO} Winterquark ^{ML,WZ} mit Mandarinen und Spekulatius				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,1,2,B,ML,SE,WZ} Winterquark ^{ML,WZ} mit Mandarinen und Spekulatius
Donnerstag	Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} Gemüsebagel ^{DI,SL,WZ} mit Kräuterrahmsoße ^{ML} Kroketten ^{E,WZ} Grießpudding ^{ML,WZ} mit Beerensoße ^{1,2}		Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} Hähnchenschnitzel ^{WZ} (paniert) mit Kräuterrahmsoße ^{ML} Kroketten ^{E,WZ} Grießpudding ^{ML,WZ} mit Beerensoße ^{1,2}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,1,2,B,ML,SE,WZ} Grießpudding ^{ML,WZ} mit Beerensoße ^{1,2}
Freitag	Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} Sellerieschnitzel (mit Panade) ^{F,ML,SE,WZ} mit Soße BIO-Kartoffeln ^{BIO} Stracciatellacreme ^{1,2,ML}		Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} Geflügelgeschnetzeltes „Westfälisch“ ^{1,SE} mit Spitzkohl und Möhren BIO-Kartoffeln ^{BIO} Stracciatellacreme ^{1,2,ML}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,1,2,B,ML,SE,WZ} Stracciatellacreme ^{1,2,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, FI = 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, 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