



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 12.12. – 16.12.2022

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} Linsenbolognese ^{SL} mit Möhren, Sellerie und Lauch Bandnudeln ^{WZ} Frischobst ^D		Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} Kasslerbraten ^{1,2,16,SL} (vom Schwein) mit Bratensoße ^{SE} BIO-Kartoffeln ^{BIO} Frischobst ^D				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Frischobst ^D
Dienstag	Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} Seelachsfilet (paniert) ^{FI,WZ} mit Rahmspinat ^{ML} BIO-Kartoffeln ^{BIO} Knuspermüsliquark ^{1,GE,HF,HN,ML,SF,WZ} (Speisequark mit Müsli und Cornflakes)	 			Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} Eieromlett ^{EL,ML} (aus BIO-Ei) mit Rahmspinat ^{ML} BIO-Kartoffeln ^{BIO} Knuspermüsliquark ^{1,GE,HF,HN,ML,SF,WZ} (Speisequark mit Müsli und Cornflakes)		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Knuspermüsliquark ^{1,GE,HF,HN,ML,SF,WZ} (Speisequark mit Müsli und Cornflakes)
Mittwoch	Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} Brötchen ^{WZ} Erbseneintopf ^{SE,SL} (BIO-Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Lauch, Sellerie DGE: vegetarisch B2: mit Mettendchen ^{1,2}) Berliner ^{EL,ML,WZ}	 	Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} Westfälischer Pfefferpotthast ^{WZ} (Rindengulasch mit Zwiebeln und Möhren) BIO-Kartoffeln ^{BIO} Berliner ^{EL,ML,WZ}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Berliner ^{EL,ML,WZ}
Donnerstag	Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} Veg. Westempfanne ⁷ (mit Mais, Paprika, Kidneybohnen) BIO-Reis ^{BIO} Pflaumen-Hirse-Creme ^{ML}		Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} Tex. Hackfleischsoße ⁷ mit Bohnen, Mais und Paprika BIO-Reis ^{BIO} Pflaumen-Hirse-Creme ^{ML}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Pflaumen-Hirse-Creme ^{ML}
Freitag	Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} Putengulasch ^{ML} mit Champignons, Möhren, Zwiebeln, Schnittlauch BIO-Nudeln ^{WZ} ^{BIO} Karamellpudding ^{ML}				Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} Grüne Tortellin ^{EL,ML,WZ} mit Käsefüllung dazu Tomatensoße Karamellpudding ^{ML}		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Karamellpudding ^{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, 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