















Stattküche



Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 19.12. - 22.12.2022

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag 	Salatauswahl ^{12, B, E, G1, M, S, n} Grünkern-Sprossen-Bratling ^{13, E, H, F, M, L, SE, SL, SO, WZ} mit Braten-Senfsoße ^{SE} BIO-Kartoffeln ^{BIO} Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspehn ^{ML}		Salatauswahl ^{12, B, E, G1, M, S, n} Hähnchenbrustfilet (natur) mit Braten-Senfsoße ^{SE} BIO-Kartoffeln ^{BIO} Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspehn ^{ML}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4, 12, E, M, L, SE, WZ} Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspehn ^{ML}
Dienstag	Salatauswahl ^{12, B, E, G1, M, S, n} Tagliatelle ^{WZ} mit Lachs-Möhren-Soße ^{FL, ML} Orangencreme ^{12, ML}	 			Salatauswahl ^{12, B, E, G1, M, S, n} Brötchen ^{WZ} BIO-Gemüsesuppe „Kunterbunt“ (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen, Möhren) B1: vegetarisch ^{BIO} B2: mit Geflügelwürstchen ^{12, 16} Orangencreme ^{12, ML}	 	Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4, 12, E, M, L, SE, WZ} Orangencreme ^{12, ML}
Mittwoch	Salatauswahl ^{12, B, E, G1, M, S, n} Hühnerfrikasse ^{ML} mit Erbsen, Möhren, Spargel Naturreis Frischobst ^D				Salatauswahl ^{12, B, E, G1, M, S, n} Reibplätzchen mit Apfelmus ^D Frischobst ^D		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4, 12, E, M, L, SE, WZ} Frischobst ^D
Donnerstag	Salatauswahl ^{12, B, E, G1, M, S, n} BIO-Erbsengemüse ^{BIO} Linsenbratling mit Bratensoße BIO-Kartoffeln ^{BIO} Blaubeerenjoghurtspeise ^{ML}		Salatauswahl ^{12, B, E, G1, M, S, n} Chili con Carne mit Rinderhack, roten Bohnen und Paprika BIO-Reis ^{BIO} Blaubeerenjoghurtspeise ^{ML}	 			Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4, 12, E, M, L, SE, WZ} Blaubeerenjoghurtspeise ^{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