




















Stattküche



Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 05.12. – 09.12.2022

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{1,2,B,EI,G1,M,Sn} veg Hamburger (Falafel im Burgerbrötchen) ^{1,4,12,E,SE,SM,SL,WZ} Kartoffelwedges 		Salatauswahl ^{1,2,B,EI,G1,M,Sn} Hamburger mit Rindfleisch ^{1,4,12,B,SE,SM,SL,WZ} Kartoffelwedges 				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Frischobst ^D
Dienstag	Salatauswahl ^{1,2,B,EI,G1,M,Sn} Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße ^{ML} BIO-Reis ^{BIO} Kirschjoghurtspeise ^{ML} 				Salatauswahl ^{1,2,B,EI,G1,M,Sn} BIO-Nudeln ^{WZ}  mit Tomatensoße Kirschjoghurtspeise ^{ML}		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Kirschjoghurtspeise ^{ML}
Mittwoch	Salatauswahl ^{1,2,B,EI,G1,M,Sn} Pizza "Tonno" (mit Thunfisch und Paprikastreifen) Pudding ^{ML} mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch)  				Salatauswahl ^{1,2,B,EI,G1,M,Sn} Brötchen ^{WZ} BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe B1: vegetarisch  B2: mit Rinderhack Pudding ^{ML} mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch)	 	Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Pudding ^{ML} mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch)
Donnerstag	Salatauswahl ^{1,2,B,EI,G1,M,Sn} Gemüsegulasch „Ungarisch“ mit frischer Paprika BIO-Kartoffeln  Apfelkuchen ^{2,12,EI,WZ} 		Salatauswahl ^{1,2,B,EI,G1,M,Sn} Rindergulasch „Ungarisch“ mit frischer Paprika BIO-Kartoffeln  Apfelkuchen ^{2,12,EI,WZ} 				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Apfelkuchen ^{2,12,EI,WZ}
Freitag	Salatauswahl ^{1,2,B,EI,G1,M,Sn} Pasta della casa ^{ML,WZ} mit Erbsen, Tomaten und Käse Frischkornbrot ^{ML,WZ} mit Früchten (mit BIO-Weizen, Äpfeln, Birnen und Bananen) 		Salatauswahl ^{1,2,B,EI,G1,M,Sn} Gemüsepfanne ^{ML} mit Geflügelbruststreifen BIO-Reis  Frischkornbrot ^{ML,WZ} mit Früchten (mit BIO-Weizen, Äpfeln, Birnen und Bananen) 				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Frischkornbrot ^{ML,WZ} mit Früchten (mit BIO-Weizen, Äpfeln, Birnen und Bananen)

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