















Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 10.01. - 14.01.2022

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Pizza "Tonno" ^{HF,ML,WZ} (mit Thunfisch) Frischobst ⁰		Salatauswahl ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Tex. Hackfleischsoße ⁷ (mit Bohnen, Mais und Paprika) Naturreis Frischobst ⁰		Salatauswahl ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Pizza "Margherita" ^{IM,ML,WZ} Frischobst ⁰		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Frischobst ⁰
Dienstag	Salatauswahl ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Grüne Tortellini ^{7,ML,WZ} (Käsefüllung) mit Käsesoße ^{1,12,EI,ML} Apfel-Körner-Quark ^{ML,WZ} (mit BIO -Weizen)		Salatauswahl ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Geflügelbrustgeschnetzeltes ^{ML} „Züricher Art“ (mit Champignons und Zwiebeln) BIO -Reis ^{BIO} Apfel-Körner-Quark ^{ML,WZ} (mit BIO -Weizen)				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Apfel-Körner-Quark ^{ML,WZ} (mit BIO -Weizen)
Mittwoch	Salatauswahl ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Westf. Pfefferpotthast ^{WZ} (Rindergulasch mit Zwiebeln und Möhren) BIO -Kartoffeln ^{BIO} Winterquark ^{ML,WZ} mit Mandarinen und Spekulatius				Salatauswahl ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Gemüsestäbchen ^{EI,HF,ML,SE,WZ} (mit BIO -Getreide) mit Soße BIO -Kartoffeln ^{BIO} Winterquark ^{ML,WZ} mit Mandarinen und Spekulatius		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Winterquark ^{ML,WZ} mit Mandarinen und Spekulatius
Donnerstag	Salatauswahl ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Vegetarisches Gyros ^{EI,WZ} im Fladenbrot ^{SM,WZ} mit Tsatsiki ^{ML} Frischobst ⁰		Salatauswahl ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Dönerfleisch ² im Fladenbrot ^{SM,WZ} mit Tsatsiki ^{ML} Frischobst ⁰				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Frischobst ⁰
Freitag	Salatauswahl ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Brötchen ^{WZ} Erbseneintopf ^{FE,SL} (BIO -Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch) DGE : vegetarisch B2 : mit Mettendchen ^{1,2} (vom Schwein) Milchreis ^{12,ML} mit Apfelmus ²	 	Salatauswahl ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Rinderhacksteak ^{EI,SE,ML,WZ} mit Pfefferrahmsoße ^{ML} Kartoffelgratin ^{2,ML} Milchreis ^{12,ML} mit Apfelmus ²				Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Milchreis ^{12,ML} mit Apfelmus ²

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