















Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan 31.01. – 04.02.2022

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{1,4,12} EI,ML,SE,WZ Gemüseglasch ^{ML} mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch Naturreis Frischobst ^O		Salatauswahl ^{1,4,12} EI,ML,SE,WZ Lasagne „Bolognese“ ^{4E,ML,SL,WZ} (mit Rinderhack) Frischobst ^O				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{1,12} EI,ML,SE,WZ Frischobst ^O
Dienstag	Salatauswahl ^{1,4,12} EI,ML,SE,WZ Brötchen ^{WZ} Sauerländer Schlabberkappes (Eintopf mit BIO -Kartoffeln, Weißkohl, Möhren) DGE : vegetarisch B2 : mit Rinderhackfleisch Stracciatellacreme ^{ML}	 	Salatauswahl ^{1,4,12} EI,ML,SE,WZ Putenrostbratwurst ¹⁶ mit Balkansoße ⁷ (mit Möhren, Erbsen, Paprika, grünen Bohnen) BIO -Reis ^O Stracciatellacreme ^{ML}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{1,12} EI,ML,SE,WZ Stracciatellacreme ^{ML}
Mittwoch	Salatauswahl ^{1,4,12} EI,ML,SE,WZ Schweinefiletgeschnetzeltes „Westfälisch“ ^{15E} mit Spitzkohl und Möhren Spätzle ^{EI,WZ} Kirschjoghurtspeise ^{ML}				Salatauswahl ^{1,4,12} EI,ML,SE,WZ Mehrkornbratling ^{EI,DI,HF,ML,SE,WZ} (mit BIO -Getreide) mit Tomaten-Paprika-Soße Spätzle ^{EI,WZ} Kirschjoghurtspeise ^{ML}		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{1,12} EI,ML,SE,WZ Kirschjoghurtspeise ^{ML}
Donnerstag	Salatauswahl ^{1,4,12} EI,ML,SE,WZ Struwer ^{EI,ML,WZ} (Hefe-Pfannkuchen) mit Zimt und Zucker Donut ^{12,ML,SO,WZ}		Salatauswahl ^{1,4,12} EI,ML,SE,WZ Hähnchennuggets ^{12,16,WZ} mit Barbecuesoße ^{2,7} Kartoffelwedges ^{WZ} Donut ^{12,ML,SO,WZ}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{1,12} EI,ML,SE,WZ Donut ^{12,ML,SO,WZ}
Freitag	Salatauswahl ^{1,4,12} EI,ML,SE,WZ Seelachsfilet ^{FI,WZ} (paniert) mit Rahmspinat ^{ML} BIO -Kartoffeln ^O Westf. Pumpernickel- Speise ^{12,GE,ML,RO} (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpernickel)	 			Salatauswahl ^{1,4,12} EI,ML,SE,WZ Quinoa-Gemüse-Auflauf ^{EI,ML} (mit BIO -Quinoa, Blattspinat und Kürbis) Westf. Pumpernickel- Speise ^{12,GE,ML,RO} (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpernickel)		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{1,12} EI,ML,SE,WZ Westf. Pumpernickel- Speise ^{12,GE,ML,RO} (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpernickel)

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 = geschwärtzt, 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, VN = 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