














Stattküche


Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 30.01. - 03.02.2023


Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{12,8,8,EG1,MS,Sh} BIO-Kaisergemüse ^{BIO} Lachsfrikadelle ^{WZ,El} in Dillrahmsoße ^{ML} mit BIO-Kartoffeln ^{BIO} Frischobst ^O				Salatauswahl ^{12,8,8,EG1,MS,Sh} Eby-Gemüse-Risotto ^{WZ} mit Kichererbsen, grünen Bohnen und Paprika und BIO-Tofuwürfeln ^{SO,WZ} ^{BIO} Frischobst ^O		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,8,ML,SE,WZ} Frischobst ^O
Dienstag	Salatauswahl ^{12,8,8,EG1,MS,Sh} Gemüsepfanne ^{ML} mit Geflügelbruststreifen mit Naturreis Westf. Pumpernickelspeise (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpernickel) ^{12,8,EG,ML,RO} Frischobst ^O				Salatauswahl ^{12,8,8,EG1,MS,Sh} Brokkoli-Nuss-Ecke ^{HF,HN,SF,WZ} in Preiselbeer-Rahmsoße ^{ML} BIO-Kartoffeln ^{BIO} Westf. Pumpernickelspeise (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpernickel) ^{12,8,EG,ML,RO}		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,8,ML,SE,WZ} Westf. Pumpernickelspeise (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpernickel) ^{12,8,EG,ML,RO}
Mittwoch	Salatauswahl ^{12,8,8,EG1,MS,Sh} Brötchen ^{WZ} Erbseneintopf ^{SE,SL} (BIO-Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Lauch und Sellerie) DGE: vegetarisch B2: mit Mettendchen ^{1,2} DGE: Frischobst ^O Bananen-Kokos-Kuchen ^{2,12,EG,WZ}	 	Salatauswahl ^{12,8,8,EG1,MS,Sh} Tortellini al forno ^{EM,ML,WZ} mit Putenstreifen Tomaten, Paprika und Käse Bananen-Kokos-Kuchen ^{2,12,EG,WZ}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,8,ML,SE,WZ} Bananen-Kokos-Kuchen ^{2,12,EG,WZ}
Donnerstag	Salatauswahl ^{12,8,8,EG1,MS,Sh} Bunte Kartoffelpfanne mit frischem Gemüse + Kräuterquark ^{ML} Apfel-Pflaumen-Kompott ^{4,2,12} und Soße mit Vanillegeschmack ^{12,ML}		Salatauswahl ^{12,8,8,EG1,MS,Sh} Gyrostopf mit Pute und Paprika BIO-Reis ^{BIO} Apfel-Pflaumen-Kompott ^{2,12} und Soße mit Vanillegeschmack ^{12,ML}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,8,ML,SE,WZ} Apfel-Pflaumen-Kompott ^{2,12} und Soße mit Vanillegeschmack ^{12,ML}
Freitag	Salatauswahl ^{12,8,8,EG1,MS,Sh} BIO-Spirellis ^{WZ} mit Tomaten-Basilikum-Soße ^{ML} Schwarzwälder Kirschquark ^{ML}		Salatauswahl ^{12,8,8,EG1,MS,Sh} Gemüsetopf „Beef Teriyaki Style“ ^{17,SO,WZ} mit Möhren, Paprika, Lauchzwiebeln und feinen Rindfleischstreifen BIO-Reis ^{BIO} Schwarzwälder Kirschquark ^{ML}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,8,ML,SE,WZ} Schwarzwälder Kirschquark ^{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, El = 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