



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 13.02. – 17.02.2023

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sn} Rahmspinat ^{ML} Fischstäbchen ^{EL,WZ} mit Petersiliensoße ^{ML} BIO-Kartoffeln ^{BIO} Birnenquark ^{ML}	 			Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sn} Gemüsebagel ^{12,SL} mit Petersiliensoße ^{ML} BIO-Kartoffeln ^{BIO} Birnenquark ^{ML}		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Birnenquark ^{ML}
Dienstag	Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sn} Brötchen ^{WZ} Linseneintopf ^{2,SE,SL} (BIO-Kartoffeln , Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) DGE: vegetarisch B2: mit Geflügelwürstchen ^{1,2,16} Frischobst ^O	 	Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sn} Rinderfrikadelle ^{EL,ML,SE,WZ} mit Paprikasoße „Ungarische Art“ ^{4,7,SL} BIO-Nudeln ^{WZ} ^{BIO} Frischobst ^O				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Frischobst ^O
Mittwoch	Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sn} Griech. Vollkornnudelaufguss ^{4,ML,WZ} mit Hirtenkäse, Tomaten und weißen Bohnen Winterquark ^{ML} mit Mandarinen		Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sn} Putengeschnetzeltes ^{SE,SO,WZ} „süß-sauer“ mit Paprika, Ananas und Bambussprossen BIO-Reis ^{BIO} Winterquark ^{ML} mit Mandarinen				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Winterquark ^{ML} mit Mandarinen
Donnerstag	 Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sn} Pizza Margherita ^{ML,WZ} DGE: Frischobst ^O Berliner ^{EL,ML,WZ}		Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sn} Hähnchenschnitzel ^{1,WZ} (paniert) mit Kräuterrahmsoße ^{ML} Kroketten ^{EL,WZ} Berliner ^{EL,ML,WZ}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Berliner ^{EL,ML,WZ}
Freitag	Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sn} Blumenkohl-Käse-Bratling ^{EL,ML,WZ} mit Soße BIO-Kartoffeln ^{BIO} Frischobst ^O		Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sn} Geflügelgeschnetzeltes „Westfälisch“ ^{1,SE} mit Spitzkohl und Möhren BIO-Kartoffeln ^{BIO} Frischobst ^O				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Frischobst ^O

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