



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 06.02. - 10.02.2023

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{1,2,8,9,11,M,Sn} Linsenbratling ^{EU,HF,SE,WZ} mit Joghurt-Dip ^{ML} BIO-Kartoffeln ^{BIO} Frischobst ^D		Salatauswahl ^{1,2,8,9,11,M,Sn} BIO-Pasta ^{WZ} mit Bolognesesoße Frischobst ^D				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Frischobst ^D
Dienstag	Salatauswahl ^{1,2,8,9,11,M,Sn} Rindergeschnetzeltes mit grünen Bohnen BIO-Reis ^{BIO} Schoko-Nuss-Quark ^{1,HN,ML,SF,SO}				Salatauswahl ^{1,2,8,9,11,M,Sn} Semmelknödel ^{EL,WZ} mit Pilzrahmagout ^{ML} Schoko-Nuss-Quark ^{1,HN,ML,SF,SO}		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Schoko-Nuss-Quark ^{1,HN,ML,SF,SO}
Mittwoch	Salatauswahl ^{1,2,8,9,11,M,Sn} BIO-Nudeln ^{WZ,BIO} mit Lachs-Möhren-Soße ^{ML,FI} Fruit Crumble Cake ^{12,WZ} (Beerengrütze mit Keks)		Salatauswahl ^{1,2,8,9,11,M,Sn} Putenbraten in Bratensoße ^{SE} mit BIO-Nudeln ^{BIO} Fruit Crumble Cake ^{12,WZ} (Beerengrütze mit Keks)		Salatauswahl ^{1,2,8,9,11,M,Sn} BIO-Nudeln ^{WZ,BIO} mit Tomatensoße Fruit Crumble Cake ^{12,WZ} (Beerengrütze mit Keks)		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Fruit Crumble Cake ^{12,WZ} (Beerengrütze mit Keks)
Donnerstag	Salatauswahl ^{1,2,8,9,11,M,Sn} Brötchen ^{WZ} Feine Kartoffelsuppe ^{ML,SL} (BIO-Kartoffeln , Möhre, Lauch und Sellerie) DGE : vegetarisch B2 : mit Geflügelwürstchen ^{SE,SL,ML,1,16} Frischobst ^D	 	Salatauswahl ^{1,2,8,9,11,M,Sn} Rotkohl ^F Frische grobe Bratwurst (vom Schwein) mit Braten-Senf-Soße ^{SE} BIO-Kartoffeln ^{BIO} Frischobst ^D				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Frischobst ^D
Freitag	Salatauswahl ^{1,2,8,9,11,M,Sn} Gefüllte Paprika ^{EL,ML,SE,WZ} (Hirtenkäse, Gouda) mit Letschosoße (Tomatensoße mit Auberginen und Paprika) Naturreis BIO-Schokoladenpudding ^{ML}		Salatauswahl ^{1,2,8,9,11,M,Sn} Königsberger Klopse ^{EL,ML,SE,WZ} gekochte Fleischklöße (vom Rind) in feiner Kapernsoße ^{ML} BIO-Kartoffeln ^{BIO} BIO-Schokoladenpudding ^{ML}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} BIO-Schokoladenpudding ^{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, 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