



Stattküche
Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 20.02. – 24.02.2023
Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
 Rosenmontag							
Dienstag	Salatauswahl ^{1,2,8,9,11,M,Sh} Hähnchennuggets ^{6,9,12,16} mit Barbecuesoße ^{2,7} BIO-Reis  Frischobst ⁰				Salatauswahl ^{1,2,8,9,11,M,Sh} Gemüsenuggets ^{6,9,12,16} mit Barbecuesoße ^{2,7} BIO-Reis  Frischobst ⁰		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,8,ML,SE,WZ} Frischobst ⁰
Mittwoch	Salatauswahl ^{1,2,8,9,11,M,Sh} veg Hamburger (Falafel im Burgerbrötchen) ^{1,4,12,8,SE,SM,SL,WZ} Kartoffelwedges Frischkornbrot ^{ML,WZ} mit Früchten (mit BIO -Weizen, Äpfeln, Birnen und Bananen)		Salatauswahl ^{1,2,8,9,11,M,Sh} Hamburger mit Rindfleisch ^{1,4,12,8,SE,SM,SL,WZ} Kartoffelwedges Frischkornbrot ^{ML,WZ} mit Früchten (mit BIO -Weizen, Äpfeln, Birnen und Bananen)				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,8,ML,SE,WZ} Frischkornbrot ^{ML,WZ} mit Früchten (mit BIO -Weizen, Äpfeln, Birnen und Bananen)
Donnerstag	Salatauswahl ^{1,2,8,9,11,M,Sh} Gemüsegulasch „Ungarisch“ mit frischer Paprika BIO-Kartoffeln  DGE: Frischobst ⁰ Apfelkuchen ^{2,12,8,EL,WZ}		Salatauswahl ^{1,2,8,9,11,M,Sh} Rindergulasch „Ungarisch“ mit frischer Paprika BIO-Kartoffeln  Apfelkuchen ^{2,12,8,EL,WZ}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,8,ML,SE,WZ} Apfelkuchen ^{2,12,8,EL,WZ}
Freitag	Rohkost ³ Pasta della casa ^{ML,WZ} mit Erbsen, Tomaten und Käse Pudding ^{ML} mit Vanillegeschmack (mit BIO -Milch)		Rohkost ³ Gemüsepfanne ^{ML} mit Geflügelbruststreifen BIO-Reis  Pudding ^{ML} mit Vanillegeschmack (mit BIO -Milch)				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,8,ML,SE,WZ} Pudding ^{ML} mit Vanillegeschmack (mit BIO -Milch)

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