















Stattküche



Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN 06.03. – 10.03.2023

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} BIO -Erbsen-Möhrengemüse Grünkern-Sprossen-Bratling ^{DI,El,H,F,ML,SE,SL,SO,WZ} mit Braten-Senfsoße ^{SE} BIO -Kartoffeln ^{BIO} Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspeln ^{ML}		Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} BIO -Erbsen-Möhrengemüse Hähnchenbrustfilet (natur) mit Braten-Senfsoße ^{SE} BIO -Kartoffeln ^{BIO} Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspeln ^{ML}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspeln ^{ML}
Dienstag	Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} Lachs-Möhren-Soße ^{R,ML} Tagliatelle ^{WZ} Orangencreme ^{12,ML}	 			Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} Brötchen ^{WZ} BIO -Gemüsesuppe „Kunterbunt“ [Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen, Möhren] B1 : vegetarisch ^{BIO} B2 : mit Geflügelwürstchen ^{1,2,16} Orangencreme ^{12,ML}	 	Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Orangencreme ^{12,ML}
Mittwoch	Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} Hühnerfrikasse ^{ML} mit Erbsen, Möhren, Spargel Naturreis Frischobst ^D				Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} Bunte Kartoffelpfanne mit frischem Gemüse und Kräuterdip ^{ML} Frischobst ^D		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Frischobst ^D
Donnerstag	Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} BIO -Erbsengemüse ^{BIO} Linsenbratling ^{El,H,F,SE,WZ} mit Bratensoße Kartoffelgratin ^{ML} Blaubeerenjoghurtspeise ^{ML}		Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} Chili con Carne mit Rinderhack, roten Bohnen, Paprika BIO -Reis ^{BIO} Blaubeerenjoghurtspeise ^{ML}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Blaubeerenjoghurtspeise ^{ML}
Freitag	Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} Schmorkartoffelpfanne ^{ML} mit Paprika, Lauchzwiebeln, Hirtenkäse ^{ML} Frischobst ^D		Salatauswahl ^{1,2,B,E,G1,M,Sn} Putengulasch „Schaschlik Art“ ^{4,7} mit Paprika, Zwiebeln BIO -Nudeln ^{WZ} ^{BIO} Frischobst ^D				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Frischobst ^D

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, 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