



Stattküche
Schul- und Kindergarten cating gGmbH

SPEISEPLAN 06.03. - 10.03.2023

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} BIO -Erbsen-Möhrenagemüse Grünkern-Sprossen-Bratling ^{DE,HF,ML,SE,SL,SO,WZ} mit Braten-Senfsoße ^{SE} BIO -Kartoffeln ^{BIO} Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspeln ^{ML}		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} BIO -Erbsen-Möhrenagemüse Hähnchenbrustfilet (natur) mit Braten-Senfsoße ^{SE} BIO -Kartoffeln ^{BIO} Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspeln ^{ML}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,E,ML,SE,WZ} Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspeln ^{ML}
Dienstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Lachs-Möhren-Soße ^{ML} Tagliatelle ^{WZ} Orangencreme ^{12,ML}				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Brötchen ^{WZ} BIO -Gemüsesuppe „Kunterbunt“ (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen, Möhren) B1: vegetarisch ^{BIO} B2: mit Geflügelwürstchen ^{1,2,15} Orangencreme ^{12,ML}		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,E,ML,SE,WZ} Orangencreme ^{12,ML}
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Hühnerfrikasse ^{ML} mit Erbsen, Möhren, Spargel Naturreis Frischobst ^O				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Bunte Kartoffelpfanne mit frischem Gemüse und Kräuterdip ^{ML} Frischobst ^O		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,E,ML,SE,WZ} Frischobst ^O
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} BIO -Erbsegemüse ^{BIO} Linsenbratling ^{E,HF,SE,WZ} mit Bratensoße Kartoffelgratin ^{ML} Blaubeerenjoghurtspeise ^{ML}		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Chili con Carne mit Rinderhack, roten Bohnen, Paprika BIO -Reis ^{BIO} Blaubeerenjoghurtspeise ^{ML}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,E,ML,SE,WZ} Blaubeerenjoghurtspeise ^{ML}
Freitag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Schmorkartoffelpfanne ^{ML} mit Paprika, Lauchzwiebeln, Hirtenkäse ^{ML} Frischobst ^O		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sn} Putengulasch „Schaschlik Art“ ⁷ mit Paprika, Zwiebeln BIO -Nudeln ^{WZ BIO} Frischobst ^O				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,E,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, 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