



Stattküche GmbH

Speiseplan 27.03. – 31.03.2023

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sh} Pfannkuchen ^{E,ML,WZ} mit Apfelmus ² Waldbeerenjoghurtspeise ^{ML} (mit Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren)		Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sh} Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ ^{14,ML,SE} BIO-Kartoffeln Waldbeerenjoghurtspeise ^{ML} (mit Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren)				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Waldbeerenjoghurtspeise ^{ML} (mit Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren)
Dienstag	Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sh} Veganes Curry ^{23,WZ} mit BIO -Jackfrucht, Zucchini, Möhren Naturreis Naturjoghurt ^{ML} mit Fitnessflakes ^{GE}		Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sh} Frühlingsfrikassee ^{ML} (mit Hühnerbrustfleisch, Erbsen, Möhren und Spargel) BIO-Reis Naturjoghurt ^{ML} mit Fitnessflakes ^{GE}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Naturjoghurt ^{ML} mit Fitnessflakes ^{GE}
Mittwoch	Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sh} Brötchen ^{WZ} BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe DGE: vegetarisch B2: mit Rinderhack Frischobst ^D		Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sh} Gemüsetopf ^{ML} (Brokkoli, Möhren) mit Rindfleischbällchen Frischobst ^D				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Frischobst ^D
Donnerstag	Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sh} Spitzkohl-Möhren-Gemüse ¹² Gefüllte Kohlrabi ^{E,ML,SE,WZ} mit Spinat-Hirtenkäse-Füllung mit Kräutersoße ^{ML} BIO-Kartoffeln DGE: Frischobst ^D Rüblikuchen mit Möhren und Nüssen ^{12,EI,HN,SF,WZ}		Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sh} Spitzkohl-Möhren-Gemüse ¹² Frikadelle ^{E,SE,WZ} (Rind) mit Rahmsauce BIO-Kartoffeln Rüblikuchen mit Möhren und Nüssen ^{12,EI,HN,SF,WZ}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Rüblikuchen mit Möhren und Nüssen ^{12,EI,HN,SF,WZ}
Freitag	Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sh} Seelachsfilet (paniert) ^{F1,WZ} und Kressesoße ^{ML} BIO-Kartoffeln Frischkornbrei ^{ML,WZ} (mit BIO -Weizen, Äpfeln, Birnen und Bananen)				Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sh} Mehrkombatring ^{DI,EI,HF,ML,SE,WZ} (mit BIO -Getreide) mit Frankfurter grüner Soße ^{MA} (kalt) BIO-Kartoffeln Frischkornbrei ^{ML,WZ} (mit BIO -Weizen, Äpfeln, Birnen und Banane)		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Frischkornbrei ^{ML,WZ} (mit BIO -Weizen, Äpfeln, Birnen und Banane)

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