




# Stattküche GmbH

Speiseplan 15.05. – 19.05.2023


Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl <sup>12,8,9,E1,M,Sn</sup>  Tortellini <sup>15,ML,WZ</sup> mit Spinat-Käsefüllung mit Tomatensoße  Quark mit Vanillegeschmack <sup>ML</sup>		Salatauswahl <sup>12,8,9,E1,M,Sn</sup> <b>BIO</b> -Kaisergemüse  Putenbraten mit Braten-Senfsoße <sup>SE</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln  Quark mit Vanillegeschmack <sup>ML</sup>				Brötchen <sup>WZ</sup>  Salatbuffet <sup>4,12,E1,ML,SE,WZ</sup>  Quark mit Vanillegeschmack <sup>ML</sup>
Dienstag	Salatauswahl <sup>12,8,9,E1,M,Sn</sup>  Fischauflauf mit <b>BIO</b> -Kartoffeln, Spinat und Lachswürfeln <sup>8,F,ML</sup>  Zitronenbuttermilch <sup>ML</sup>	 			Salatauswahl <sup>12,8,9,E1,M,Sn</sup> Brötchen <sup>WZ</sup>  <b>BIO</b> -Gemüsesuppe „Kunterbunt“ (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen, Möhren) <b>B1</b> : vegetarisch <b>B2</b> : + 1 Geflügelwieners <sup>1,16,ML,SE,SL</sup>	 	Brötchen <sup>WZ</sup>  Salatbuffet <sup>4,12,E1,ML,SE,WZ</sup>  Zitronenbuttermilch <sup>ML</sup>
Mittwoch	Salatauswahl <sup>12,8,9,E1,M,Sn</sup>  Hühnerfrikasse <sup>ML</sup> mit Erbsen, Möhren, Spargel Naturreis  <b>DGE</b> : Frischobst <sup>O</sup>				Salatauswahl <sup>12,8,9,E1,M,Sn</sup>  Reibplätzchen <sup>E1,WZ</sup> mit Apfelmus <sup>2</sup>  Kirschkuchen <sup>12,E1,WZ</sup>		Brötchen <sup>WZ</sup>  Salatbuffet <sup>4,12,E1,ML,SE,WZ</sup>  Kirschkuchen <sup>12,E1,WZ</sup>
Donnerstag	<b>Christi Himmelfahrt</b>						
Freitag	Salatauswahl <sup>12,8,9,E1,M,Sn</sup> <b>BIO</b> -Erbsengemüse  Linsenbratling <sup>E1,HF,SE,WZ</sup> mit Bratensoße <b>BIO</b> -Kartoffeln  Frischobst <sup>O</sup>		Salatauswahl <sup>12,8,9,E1,M,Sn</sup>  Chili con Carne mit Rinderhack, roten Bohnen, Paprika <b>BIO</b> -Reis  Frischobst <sup>O</sup>				Brötchen <sup>WZ</sup>  Salatbuffet <sup>4,12,E1,ML,SE,WZ</sup>  Frischobst <sup>O</sup>

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