



Stattküche GmbH

Speiseplan 22.05. – 26.05.2023

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{1,2,8,9,EG1,MSn} Veg. Hamburger (Falafel im Burgerbrötchen) ^{1,4,12,8,SE,SM,SL,WZ} Kartoffelwedges Frischobst ^D		Salatauswahl ^{1,2,8,9,EG1,MSn} Hamburger mit Rindfleisch im Burgerbrötchen ^{1,4,12,8,SE,SL,SM,WZ} Kartoffelwedges Frischobst ^D				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,8,ML,SE,WZ} Frischobst ^D
Dienstag	Salatauswahl ^{1,2,8,9,EG1,MSn} Mexikogemüse ¹² Kidneybohnen, Mais, Möhre, Erbsen, Paprika Gemüsenuggets ^{SE,ML,WZ} mit Currysoße ^{2,7} BIO-Nudeln ^{WZ} Bananenquark ^{ML}		Salatauswahl ^{1,2,8,9,EG1,MSn} Mexikogemüse ¹² Kidneybohnen, Mais, Möhre, Erbsen, Paprika Hähnchennuggets ^{12,16,WZ} mit Currysoße ^{2,7} BIO-Nudeln ^{WZ} Bananenquark ^{ML}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,8,ML,SE,WZ} Bananenquark ^{ML}
Mittwoch	Salatauswahl ^{1,2,8,9,EG1,MSn} Panierter Seelachs mit Gurkenkartoffelsalat „Tsatsiki Art“ DGE: Frischobst ^D	 			Salatauswahl ^{1,2,8,9,EG1,MSn} Cannelloni ^{15,ML,WZ} mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatensoße mit Käse ^{ML} überbacken BIO-Schokoladenpudding ^{ML}		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,8,ML,SE,WZ} BIO-Schokoladenpudding ^{ML}
Donnerstag	Salatauswahl ^{1,2,8,9,EG1,MSn} Sommergemüse ¹² Möhren, Bohnen, Blumenkohl und Erbsen Karotten-Grünkern-Bratling ^{12,DI,8,HF,ML,SE,WZ} (BIO-Grünkern) mit brauner Soße BIO-Kartoffeln Frischobst ^D		Salatauswahl ^{1,2,8,9,EG1,MSn} Sommergemüse ¹² Möhren, Bohnen, Blumenkohl und Erbsen Nürnberger Geflügelrostbratwürstchen ¹⁶ mit brauner Soße BIO-Kartoffeln Frischobst ^D				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,8,ML,SE,WZ} Frischobst ^D
Freitag	Salatauswahl ^{1,2,8,9,EG1,MSn} Hähnchenschnitzel ^{WZ} (paniert) mit Tomatensoße BIO-Nudeln ^{WZ} Westf. Stippmilch ^{ML,WZ} (Quark mit Zwieback)				Salatauswahl ^{1,2,8,9,EG1,MSn} Chinakohltopf ^{7,SM} mit Lauch, Paprika in Sesamsoße BIO-Nudeln ^{WZ} Westf. Stippmilch ^{ML,WZ} (Quark mit Zwieback)		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,8,ML,SE,WZ} Westf. Stippmilch ^{ML,WZ} (Quark mit Zwieback)

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

	<p>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.</p>	<p>DE-ÖKO-012</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------

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