



Stattküche GmbH

Speiseplan 29.05. – 02.06.2023
Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Pfingstmontag						
Dienstag	Pfingstferien						
Mittwoch	Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sn} Pizza „Tonno“ ^{4,11,ML,WZ} (mit Thunfisch und Paprikastreifen) Tessiner Apfelspeise ^{12,ML}				Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sn} Pizza „Margherita“ ^{4,11,ML,WZ} Tessiner Apfelspeise ^{12,ML}		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,EL,ML,SE,WZ} Tessiner Apfelspeise ^{12,ML}
Donnerstag	Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sn} Brötchen ^{WZ} BIO -Kartoffel-Möhren-Suppe DGE : vegetarisch  B2 : mit Rinderhack Pudding mit Vanillegeschmack ^{4,6} (mit BIO -Milch)	 	Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sn} Blumenkohl mit Bröseln ^{12,WZ} Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ (gefüllt mit Putenschinken und Käse) mit Currysoße ^{2,7} BIO -Reis  Pudding mit Vanillegeschmack ^{4,6} (mit BIO -Milch)				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,EL,ML,SE,WZ} Pudding mit Vanillegeschmack ^{4,6} (mit BIO -Milch)
Freitag	Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sn} rote Linsensoße ^{SL} (Karotten, rote Linsen, Tomaten, Staudensellerie, Zwiebeln) mit BIO -Spätzle ^{EL,WZ}  Frischobst ⁰		Salatauswahl ^{12,B,E,G1,M,Sn} Geflügelwurstscheiben in Currysoße ^{16,7,2} BIO -Nudeln ^{WZ}  Frischobst ⁰				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,EL,ML,SE,WZ} Frischobst ⁰

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>	 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, 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