













# Stattküche GmbH

Speiseplan 05.06. – 09.06.2023

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl <sup>12,8,9,11,M,Sn</sup> Maccaroni <sup>WZ</sup> mit grüner Erbsensoße <sup>ML</sup>  Pfirsich-Joghurt-Speise <sup>ML</sup>		Salatauswahl <sup>12,8,9,11,M,Sn</sup> Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ <sup>WZ,ML,SE</sup> (mit Zwiebeln, Champignons, Gewürzgurken) BIO-Nudeln <sup>WZ, BIO</sup>  Pfirsich-Joghurt-Speise <sup>ML</sup>				Brötchen <sup>WZ</sup> Salatbuffet <sup>4,12,8,11,ML,SE,WZ</sup>  Pfirsich-Joghurt-Speise <sup>ML</sup>
Dienstag	Salatauswahl <sup>12,8,9,11,M,Sn</sup> Rahmspinat <sup>ML</sup>  Seelachsfilet (paniert) <sup>FL,WZ</sup> BIO-Kartoffeln <sup>BIO</sup>  Apfel-Körner-Quark <sup>ML,WZ</sup> (mit BIO-Weizen)				Salatauswahl <sup>12,8,9,11,M,Sn</sup> Rahmspinat <sup>ML</sup>  BIO-Kräuterröhrei <sup>8,11,ML, BIO</sup> BIO-Kartoffeln <sup>BIO</sup>  Apfel-Körner-Quark <sup>ML,WZ</sup> (mit BIO-Weizen)		Brötchen <sup>WZ</sup> Salatbuffet <sup>4,12,8,11,ML,SE,WZ</sup>  Apfel-Körner-Quark <sup>ML,WZ</sup> (mit BIO-Weizen)
Mittwoch	Salatauswahl <sup>12,8,9,11,M,Sn</sup> Brötchen <sup>WZ</sup>  Linseneintopf <sup>2,SL,SE</sup> mit BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Lauch, Sellerie <sup>BIO</sup> +1 Geflügelwiener <sup>1,16,ML,SE,SL</sup>  Frischobst <sup>O</sup>				Salatauswahl <sup>12,8,9,11,M,Sn</sup>  Pfannkuchen <sup>8,ML,WZ</sup> mit Apfelmus <sup>2</sup>  B2: Linseneintopf <sup>2,SL,SE</sup> mit BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Lauch, Sellerie <sup>BIO</sup>  Frischobst <sup>O</sup>		Brötchen <sup>WZ</sup> Salatbuffet <sup>4,12,8,11,ML,SE,WZ</sup>  Frischobst <sup>O</sup>
Donnerstag	<b>Fronleichnam</b>						
Freitag	Salatauswahl <sup>12,8,9,11,M,Sn</sup> „Arrabiata“ – Soße mit Tomaten, Zucchini, Möhren, Zwiebeln, Knoblauch BIO-Nudeln <sup>WZ, BIO</sup>  Blaubeerenquark <sup>ML</sup>		Salatauswahl <sup>12,8,9,11,M,Sn</sup> BIO-Nudeln <sup>WZ, BIO</sup> mit Bolognesesoße <sup>SL</sup> (mit Rinderhack)  Blaubeerenquark <sup>ML</sup>				Brötchen <sup>WZ</sup> Salatbuffet <sup>4,12,8,11,ML,SE,WZ</sup>  Blaubeerenquark <sup>ML</sup>

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, 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