



# Stattküche GmbH

Speiseplan 16.10. – 20.10.2023

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl <sup>2,3,5,6,11,M,Sn</sup> Seelachsfilet <sup>FLWZ</sup> (paniert) mit Remoulade <sup>4,5,6,11,ML,SE,WZ</sup> <b>BIO-Kartoffeln</b> <sup>(BIO)</sup> Naturjoghurt <sup>ML</sup> mit Müsli <sup>(GE, HF, HN, WZ)</sup>				Salatauswahl <sup>2,3,5,6,11,M,Sn</sup> <b>BIO-Nudeln</b> <sup>WZ (BIO)</sup> mit Tomatensoße Naturjoghurt <sup>ML</sup> mit Müsli <sup>(GE, HF, HN, WZ)</sup>		Brötchen <sup>RO,WZ</sup> Salatbuffet <sup>4,12,15,ML,SE,WZ</sup> Naturjoghurt <sup>ML</sup> mit Müsli <sup>(GE, HF, HN, WZ)</sup>
Dienstag	Salatauswahl <sup>2,3,5,6,11,M,Sn</sup> Balkangemüse <sup>12</sup> (Erbsen, Möhren, Paprika, Bohnen, Mais) Cevapcici <sup>(BIO, ML, SE, WZ)</sup> mit Paprikasoße <sup>4,7,SL</sup> „Ungarische Art“ Naturreis Mandarinenjoghurtspeise <sup>ML</sup>				Salatauswahl <sup>2,3,5,6,11,M,Sn</sup> Mittelmeer-Gemüse- Auflauf <sup>ML,SO</sup> (mit <b>BIO-Reis</b> , <b>BIO-Tofu</b> , Aubergine, Zucchini, Tomate, Käse) Mandarinenjoghurtspeise <sup>ML</sup>		Brötchen <sup>RO,WZ</sup> Salatbuffet <sup>4,12,15,ML,SE,WZ</sup> Mandarinenjoghurtspeise <sup>ML</sup>
Mittwoch	Salatauswahl <sup>2,3,5,6,11,M,Sn</sup> Vegetarisches Gyros <sup>(BIO, SL, SO, WZ)</sup> im Fladenbrot <sup>(SM, WZ)</sup> mit Tsatsiki <sup>ML</sup> Frischobst <sup>O</sup>		Salatauswahl <sup>2,3,5,6,11,M,Sn</sup> Dönerfleisch <sup>2</sup> im Fladenbrot <sup>(SM, WZ)</sup> mit Tsatsiki <sup>ML</sup>				Brötchen <sup>RO,WZ</sup> Salatbuffet <sup>4,12,15,ML,SE,WZ</sup> Frischobst <sup>O</sup>
Donnerstag	Salatauswahl <sup>2,3,5,6,11,M,Sn</sup> Brötchen <sup>RO,WZ</sup> <b>BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe</b> <b>DGE: vegetarisch</b> <sup>(BIO)</sup> <b>B2: mit Rinderhack</b> Pudding mit Vanillegeschmack <sup>12,ML</sup> (mit <b>BIO-Milch</b> )	 	Salatauswahl <sup>2,3,5,6,11,M,Sn</sup> Blumenkohl mit Bröseln <sup>12,WZ</sup> Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ <sup>4,11,15,ML,WZ</sup> (gefüllt mit Putenschinken und Käse) mit Currysoße <sup>2,7</sup> <b>BIO-Reis</b> <sup>(BIO)</sup> Pudding mit Vanillegeschmack <sup>12,ML</sup> (mit <b>BIO-Milch</b> )				Brötchen <sup>RO,WZ</sup> Salatbuffet <sup>4,12,15,ML,SE,WZ</sup> Pudding mit Vanillegeschmack <sup>12,ML</sup> (mit <b>BIO-Milch</b> )
Freitag	Salatauswahl <sup>2,3,5,6,11,M,Sn</sup> Veganes Jackfrucht-Gulasch mit <b>BIO-Jackfrucht</b> , Paprika und Zwiebeln <b>BIO-Kartoffeln</b> <sup>(BIO)</sup> Frischobst <sup>O</sup>		Salatauswahl <sup>2,3,5,6,11,M,Sn</sup> Geflügelwurstscheiben in Currysoße <sup>2,7,15</sup> Kartoffelwedges Frischobst <sup>O</sup>				Brötchen <sup>RO,WZ</sup> Salatbuffet <sup>4,12,15,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-006

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