




# Stattküche GmbH

Speiseplan 06.11. – 10.11.2023


Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl <sup>12,B,EG1,M,Sn</sup> <b>BIO-Erbesen-Möhren-Gemüse</b>  Fischstäbchen <sup>FL,WZ</sup> mit Remoulade <sup>4,B,F,ML,SE</sup> Kartoffelbrei <sup>12,ML</sup>  Frischobst <sup>3</sup>	 			Salatauswahl <sup>12,B,EG1,M,Sn</sup> <b>BIO-Erbesen-Möhren-Gemüse</b>  Kichererbsenbratling <sup>4,14,ML,SE,WZ</sup> mit Remoulade <sup>4,B,F,ML,SE</sup> Kartoffelbrei <sup>12,ML</sup>  Frischobst <sup>3</sup>		Brötchen <sup>3,12,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>4,12,B,ML,SE,WZ</sup>  Frischobst <sup>3</sup>
Dienstag	Salatauswahl <sup>12,B,EG1,M,Sn</sup>  Brokkoli-Nuss-Ecke <sup>HF,HNSF,WZ</sup> in Preiselbeer-Rahmsauce <sup>ML</sup> Krokette <sup>ML</sup>  Westf. Pumpernickelspeise (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpernickel) <sup>12,GE,ML,RO</sup>		Salatauswahl <sup>12,B,EG1,M,Sn</sup>  Köttbular (Schwedische Hackbällchen) in Preiselbeer-Rahmsauce <sup>ML</sup> <b>BIO-Kartoffeln</b>  Westf. Pumpernickelspeise (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpernickel) <sup>12,GE,ML,RO</sup>				Brötchen <sup>3,12,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>4,12,B,ML,SE,WZ</sup>  Westf. Pumpernickelspeise (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpernickel) <sup>12,GE,ML,RO</sup>
Mittwoch	Salatauswahl <sup>12,B,EG1,M,Sn</sup> Brötchen <sup>3,12,WZ</sup>  Erbseneintopf <sup>FE,SL</sup> ( <b>BIO-Kartoffeln</b> , Erbsen, Möhren, Lauch und Sellerie) <b>DGE: vegetarisch</b> <b>B2: mit Mettendchen</b> <sup>1,2</sup>  Apfel-Pflaumen-Kompott <sup>2,12</sup> + Soße mit Vanillegeschmack <sup>12,ML</sup>	 	Salatauswahl <sup>12,B,EG1,M,Sn</sup>  Tortellini al forno <sup>ML,WZ</sup> (Nudeln mit Ricotta-Füllung, Putenbruststreifen, Tomaten, Paprika) mit Käse überbacken  Apfel-Pflaumen-Kompott <sup>2,12</sup> + Soße mit Vanillegeschmack <sup>12,ML</sup>				Brötchen <sup>3,12,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>4,12,B,ML,SE,WZ</sup>  Apfel-Pflaumen-Kompott <sup>2,12</sup> + Soße mit Vanillegeschmack <sup>12,ML</sup>
Donnerstag	Salatauswahl <sup>12,B,EG1,M,Sn</sup>  <b>BIO-Pasta</b> <sup>WZ, BIO</sup> veg. Bolognesesoße <sup>SL,WZ</sup> (mit <b>BIO-Weizen</b> )  <b>DGE: Frischobst</b> <sup>3</sup>		Salatauswahl <sup>12,B,EG1,M,Sn</sup>  Lauchauflauf (mit Kartoffelpüree, Rinderhack, Porree und Möhren) <sup>12,ML</sup>  Bananen-Kokos-Kuchen <sup>2,12,B,WZ</sup>				Brötchen <sup>3,12,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>4,12,B,ML,SE,WZ</sup>  Bananen-Kokos-Kuchen <sup>2,12,B,WZ</sup>
Freitag	Salatauswahl <sup>12,B,EG1,M,Sn</sup>  Gemüsetopf „Beef Teriyaki Style“ <sup>7,12,WZ</sup> mit feinen Rindfleischstreifen, Möhren, Paprika, Lauchzwiebeln <b>BIO-Reis</b>  Schwarzwälder Kirschquark <sup>ML</sup>				Salatauswahl <sup>12,B,EG1,M,Sn</sup>  <b>BIO-Spirellis</b> <sup>WZ, BIO</sup> mit Tomaten-Basilikum-Soße  Schwarzwälder Kirschquark <sup>ML</sup>		Brötchen <sup>3,12,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>4,12,B,ML,SE,WZ</sup>  Schwarzwälder Kirschquark <sup>ML</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