


















# Stattküche GmbH

## Speiseplan 13.11.-17.11.2023

### Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sh</sup>  <b>BIO</b> -Pasta <sup>WZ</sup>  mit Bolognesesoße <sup>SL</sup> (Tomatensoße mit Rinderhack)  Frischobst <sup>D</sup>				Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sh</sup>  Reibeplätzchen <sup>EWZ</sup> mit Apfelmus <sup>2</sup>  Frischobst <sup>D</sup>		Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>4,12,B,ML,SE,WZ</sup>  Frischobst <sup>D</sup>
Dienstag	Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sh</sup>  Semmelknödel <sup>1,B,WZ</sup> mit Pilzrahmagout <sup>ML</sup>  Schoko-Nuss-Quark <sup>HN,ML,SF,SO</sup>		Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sh</sup>  Rindergeschnetzeltes mit grünen Bohnen Semmelknödel <sup>1,B,WZ</sup>  Schoko-Nuss-Quark <sup>HN,ML,SF,SO</sup>				Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>4,12,B,ML,SE,WZ</sup>  Schoko-Nuss-Quark <sup>HN,ML,SF,SO</sup>
Mittwoch	Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sh</sup>  Fischecke <sup>R,WZ</sup> mit Petersiliensoße <sup>ML</sup> Kartoffelbrei <sup>12,ML</sup>  Frischobst <sup>D</sup>				Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sh</sup>  Kartoffel-Spinat-Plätzchen mit Petersiliensoße <sup>ML</sup> Kartoffelbrei <sup>12,ML</sup>  Frischobst <sup>D</sup>		Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>4,12,B,ML,SE,WZ</sup>  Frischobst <sup>D</sup>
Donnerstag	Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sh</sup> Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Feine Kartoffelsuppe <sup>ML,SL</sup> ( <b>BIO</b> -Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) <b>DGE</b> : vegetarisch <b>B2</b> : + 1 Geflügelwiener <sup>1,16,ML,SE,SL</sup>  Frischobst <sup>D</sup> <b>B2</b> : Mandarinenkuchen <sup>12,EI,WZ</sup>	 	Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sh</sup> Rotkohl <sup>F</sup>  Frische grobe Bratwurst (vom Schwein) mit Braten-Senf-Soße <sup>SE</sup> Kroketten  Mandarinenkuchen <sup>12,EI,WZ</sup>				Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>4,12,B,ML,SE,WZ</sup>  Mandarinenkuchen <sup>12,EI,WZ</sup>
Freitag	Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sh</sup>  Indisches Gemüsecurry <sup>2,ML</sup> mit Blumenkohl, Möhren, Erbsen Nurreis  Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise <sup>ML</sup>		Salatauswahl <sup>2,B,E,G1,M,Sh</sup>  Königsberger Klopse <sup>3,ML,SE,WZ</sup> gekochte Fleischklöße in feiner Kapernsoße <sup>ML</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln   Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise <sup>ML</sup>				Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>4,12,B,ML,SE,WZ</sup>  Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise <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-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