















Stattküche GmbH

Speiseplan 20.11. - 24.11.2023


Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,8,9,E1,M,Sh} Lachsfrikadelle ^{B,Fl,WZ} mit feiner Zitronensoße ^{ML} Petersilien-Schwenkkartoffeln ¹² Frischobst ⁰				Salatauswahl ^{2,8,9,E1,M,Sh} Gemüsenuggets ^{GE,ML,WZ} mit feiner Zitronensoße ^{ML} Petersilien-Schwenkkartoffeln ¹² Frischobst ⁰		Brötchen ^{RC,WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Frischobst ⁰
Dienstag	Salatauswahl ^{2,8,9,E1,M,Sh} Brötchen ^{RC,WZ} Linseneintopf ^{2,SE,SL} (BIO -Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) DGE : vegetarisch B2 : + 1 Geflügelwiener ^{1,16,ML,SE,SL} Frischobst ⁰ B2: Donut ^{12,ML,SO,WZ}	 	Salatauswahl ^{2,8,9,E1,M,Sh} Frikadelle ^{EL,ML,SE,WZ} (Rind) „Ungarische Art“ ^{4,7,SL} mit Paprikasoße BIO -Reis ^{BIO} Donut ^{12,ML,SO,WZ}				Brötchen ^{RC,WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Donut ^{12,ML,SO,WZ}
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,8,9,E1,M,Sh} Griech. Vollkornnudelauflauf ^{2,ML,WZ} mit BIO -Nudeln, Hirtenkäse, Tomaten, Zucchini, Paprika und weißen Bohnen Winterquark mit Mandarinen und Spekulatius ^{ML,WZ}		Salatauswahl ^{2,8,9,E1,M,Sh} BIO -Erbsen-Möhren-Gemüse Hähnchenschnitzel ^{WZ} (paniert) mit Rahmsauce ^{ML} BIO -Kartoffeln ^{BIO} Winterquark mit Mandarinen und Spekulatius ^{ML,WZ}				Brötchen ^{RC,WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Winterquark mit Mandarinen und Spekulatius ^{ML,WZ}
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,8,9,E1,M,Sh} Pizza Margherita ^{ML,WZ} Frischobst ⁰		Salatauswahl ^{2,8,9,E1,M,Sh} Putengeschnetzeltes ^{SO,WZ} „süß-sauer“ mit Paprika, Ananas und Bambussprossen BIO -Reis ^{BIO} Frischobst ⁰				Brötchen ^{RC,WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Frischobst ⁰
Freitag	Salatauswahl ^{2,8,9,E1,M,Sh} Geflügelgeschnetzeltes „Westfälisch“ ^{SE} mit Spitzkohl, Möhren, Zwiebel BIO -Kartoffeln ^{BIO} Stracciatellacreme ^{ML}				Salatauswahl ^{2,8,9,E1,M,Sh} Mehrkornbratling ^{DI,EL,HF,ML,SE,WZ} mit Schnittlauchsoße BIO -Kartoffeln ^{BIO} Stracciatellacreme ^{ML}		Brötchen ^{RC,WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Stracciatellacreme ^{ML}

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