

Speiseplan 27.11. - 01.12.2023

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,8,E,G1,M,Sn}		Salatauswahl ^{2,8,5,G1,M,Sn}				Brötchen ^{RQ,WZ}
	veg. Hot Dog (veg. Würstchen im Brötchen) ^{1,4,12,8,5,5,5,0,0,2} Kartoffelwedges	İ	Hot Dog (Geflügelwürstchen im Brötchen) 1-2-412-168.5ES.WZ Kartoffelwedges	2			Salatbuffet ^{4,128 ML,SE,WZ}
	Frischobst ^o		Frischobst ^o				Frischobst ^o
Dienstag	Salatauswahl ^{2,8,E,G1,M,Sn}				Salatauswahl ^{2,8,Ei,G1,M,Sn}	-	Brötchen ^{RQWZ}
	Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße ^{ML} Naturreis	*			veg. Moussaka ^{12.ML} (Auflauf mit Kartoffeln, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln)		Salatbuffet ^{4,12,8,ML,SE,WZ}
	Birnenguark™				Birnenguark ^{ML}		Birnenguark™
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,8,5,G1,M,Sn}		Salatauswahl ^{2.8,6,G1,M,Sn}		Di Horiqua II.	1	Brötchen ^{RQ,WZ}
	BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe DGE: vegetarisch	Ė	BIO-Möhrengemüse Frikadelle ^{8.5E.WZ} (mit Rinderhack und Brokkoli) mit Pfefferrahmsoße ^{M.} BIO-Kartoffeln ⁽⁸⁾⁰				Salatbuffet ^{4,128,ML,SE,WZ}
	Frischobst ^o		Frischobst ^o				Frischobst ^o
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,8,6,1,M,5} Rigatoni-Spinat-Auflauf mit Lachswürfeln ^{R,ML,W,Z}				Salatauswahl ^{2,B,G,I,M,Sn} Gemüsegulasch (mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch) BIO-Kartoffeln ^(B,O)	Ż	Brötchen ^{RQWZ} Salatbuffet ^{4,128,ML,SE,WZ}
	Frischkornbrei ^{1,ML,WZ} mit Früchten (mit BIO -Weizen, Äpfeln, Birnen, Apfelsinen und Bananen)				Frischkornbrei ^{1MLWZ} mit Früchten (mit BIO - Weizen, Äpfeln, Birnen, Apfelsinen und Bananen)		Frischkornbrei ^{1,M,,WZ} mit Früchten (mit BIO - Weizen, Äpfeln, Birnen, Apfelsinen und Bananen)
Freitag	Salatauswahl ^{2,8,5,G1,M,Sn}		Salatauswahl ^{2,8,6,G1,M,Sn}		•		Brötchen ^{RO,WZ}
	Pasta della casa ^{m.wz} mit Erbsen, Tomaten, Käse	Ż	Hähnchen-Gemüsepfanne [™] (Möhren, Erbsen, Mais und Weißkohl) mit Geflügelbruststreifen BIO-Reis ⁽⁸⁰⁾	\			Salatbuffet ^{4,128,ML,SE,WZ}
	Frischobst ^o		Apfelkuchen ^{2,12,EI,WZ}				Apfelkuchen ^{2,12,ELWZ}

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.



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.