



# Stattküche GmbH

## Speiseplan 04.12. - 08.12.2023 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl <sup>2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ</sup>  Linsenbolognese <sup>SL</sup> mit Möhren, Sellerie, Lauch <b>BIO-Vollkornnudeln</b> <sup>WZ</sup>  Aprikosenjoghurtspeise <sup>ML</sup>		Salatauswahl <sup>2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ</sup> Sauerkraut <sup>2</sup>  Kasslerbraten <sup>1,2,16,SL</sup> (vom Schwein) mit Bratensoße <sup>SE</sup> <b>BIO-Kartoffeln</b> <sup>BIO</sup>  Aprikosenjoghurtspeise <sup>ML</sup>				Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>4,12,B,ML,SE,WZ</sup>  Aprikosenjoghurtspeise <sup>ML</sup>
Dienstag	 Salatauswahl <sup>2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ</sup> Rahmspinat <sup>ML</sup>  Seelachsfilet (paniert) <sup>FI,WZ</sup> Kartoffelbrei <sup>12,ML</sup>  Frischobst <sup>O</sup>				Salatauswahl <sup>2,4,7,12,B,ML,SE,WZ</sup> Rahmspinat <sup>ML</sup>  Eieromlett <sup>EI,ML</sup> (aus <b>BIO-Ei</b> ) <sup>BIO</sup> Kartoffelbrei <sup>12,ML</sup>  Frischobst <sup>O</sup>		Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>4,12,B,ML,SE,WZ</sup>  Frischobst <sup>O</sup>
Mittwoch	 Salatauswahl <sup>2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ</sup> Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Erbseneintopf <sup>SE,SL</sup> ( <b>BIO-Kartoffeln</b> , Erbsen, Möhren, Lauch, Sellerie <b>DGE: vegetarisch</b> <b>B2: mit Mettendchen</b> <sup>1,2</sup> )  Pflaumen-Hirse-Creme <sup>ML</sup>	 	Salatauswahl <sup>2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ</sup>  Westfälischer Pfefferpotthast <sup>WZ</sup> (Rindergulasch mit Zwiebeln und Möhren) <b>BIO-Reis</b> <sup>BIO</sup>  Pflaumen-Hirse-Creme <sup>ML</sup>				Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>4,12,B,ML,SE,WZ</sup>  Pflaumen-Hirse-Creme <sup>ML</sup>
Donnerstag	Salatauswahl <sup>2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ</sup>  Tex. Hackfleischsoße <sup>7</sup> mit Bohnen, Mais und Paprika Naturreis  Frischobst <sup>O</sup>				Salatauswahl <sup>2,4,7,12,B,ML,SE,WZ</sup>  Pfannkuchen <sup>E,ML,WZ</sup> mit Zimt und Zucker  Frischobst <sup>O</sup>		Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>4,12,B,ML,SE,WZ</sup>  Frischobst <sup>O</sup>
Freitag	Salatauswahl <sup>2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ</sup>  Tortellin <sup>ML,WZ</sup> mit Spinat-Käsefüllung dazu Tomatensoße  Frischobst <sup>O</sup>		Salatauswahl <sup>2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ</sup>  Putengulasch <sup>ML</sup> mit Champignons, Möhren, Zwiebeln, Schnittlauch <b>BIO-Nudeln</b> <sup>WZ,BIO</sup>  Zitronenkuchen <sup>12,B,WZ</sup>				Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>4,12,B,ML,SE,WZ</sup>  Zitronenkuchen <sup>12,B,WZ</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>	<p>DE-ÖKO-006</p>
--	--	-------------------

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