



Stattküche GmbH

Speiseplan 11.12. – 15.12.2023

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{12,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Grünkern-Sprossen-Bratling ^{10,E,H,F,ML,SE,SL,SO,WZ} mit Braten-Senfsoße ^{7E} BIO-Kartoffeln ^{BIO} Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraseln ^{ML}		Salatauswahl ^{12,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Putenrostbratwurst ¹⁶ mit Balkansoße ⁷ BIO-Kartoffeln ^{BIO} Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraseln ^{ML}				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraseln ^{ML}
Dienstag	Salatauswahl ^{12,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Tagliatelle ^{WZ} mit Lachs-Möhren-Soße ^{11,ML} Orangencreme ^{12,ML}				Brötchen ^{RO,WZ} Salatauswahl ^{12,4,7,12,B,ML,SE,WZ} BIO-Gemüsesuppe „Kunterbunt“ (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen, Möhren) B1: vegetarisch ^{BIO} B2: + 1 Geflügelwiener ^{1,16,ML,SE,SL} Orangencreme ^{12,ML}	 	Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Orangencreme ^{12,ML}
Mittwoch	Salatauswahl ^{12,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Hühnerfrikasse ^{ML} mit Erbsen, Möhren, Spargel Naturreis Frischobst ^O				Salatauswahl ^{12,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Eierragout ^{11,ML,SE} (BIO -Eier, Kohlrabi, Möhren, Erbsen in Soße) BIO-Kartoffeln ^{BIO} Kirschkuchen ^{12,B,WZ}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Kirschkuchen ^{12,B,WZ}
Donnerstag	BIO-Erbsengemüse ^{BIO} Salatauswahl ^{12,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Linsenbratling ^{11,H,F,SE,WZ} mit Bratensoße BIO-Kartoffeln ^{BIO} Blaubeerenjoghurtspeise ^{ML}		Salatauswahl ^{12,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Chili con Carne mit Rinderhack, roten Bohnen, Paprika BIO-Reis ^{BIO} Blaubeerenjoghurtspeise ^{ML}				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Blaubeerenjoghurtspeise ^{ML}
Freitag	Salatauswahl ^{12,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Schmorkartoffelpfanne ^{ML} mit Paprika, Lauchzwiebeln, Hirtenkäse ^{ML} mit Curry-Schmand-Dip ^{ML} Frischobst ^O		Salatauswahl ^{12,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Schweinegulasch „Schaschlik Art“ ¹⁷ mit Paprika, Zwiebeln BIO-Nudeln ^{WZ} ^{BIO} Frischobst ^O				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Frischobst ^O

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