



# Stattküche GmbH

Speiseplan 08.01. – 12.01.2024

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl <sup>1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ</sup>  <b>BIO-Nudeln</b> <sup>WZ</sup> mit Käsesoße <sup>12,ML</sup>  Pfirsich-Joghurt-Speise <sup>ML</sup>		Salatauswahl <sup>1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ</sup>  Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ <sup>4,14,ML,SE</sup> Kartoffelklöße  Pfirsich-Joghurt-Speise <sup>ML</sup>				Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ</sup>  Pfirsich-Joghurt-Speise <sup>ML</sup>
Dienstag	Salatauswahl <sup>1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ</sup> Rahmspinat <sup>ML</sup>  Seelachsfilet (paniert) <sup>FI,WZ</sup> <b>BIO-Kartoffeln</b>  Apfel-Körner-Quark <sup>ML,WZ</sup> (mit <b>BIO-Weizen</b> )	 			Salatauswahl <sup>1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ</sup> Rahmspinat <sup>ML</sup>  <b>BIO-Kräuterröhrei</b> <sup>EL,ML</sup> <b>BIO-Kartoffeln</b>  Apfel-Körner-Quark <sup>ML,WZ</sup> (mit <b>BIO-Weizen</b> )		Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ</sup>  Apfel-Körner-Quark <sup>ML,WZ</sup> (mit <b>BIO-Weizen</b> )
Mittwoch	Salatauswahl <sup>1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ</sup> Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Linseneintopf <sup>FS,SE</sup> mit <b>BIO-Kartoffeln</b> , Möhren, Linsen, Lauch, Sellerie <b>DGE: vegetarisch</b> <b>B2: +1 Geflügelwieners</b> <sup>1,16,ML,SE,SL</sup>	 	Salatauswahl <sup>1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ</sup> Spitzkohl-Möhren-Gemüse <sup>12</sup>  Frikadelle <sup>EL,SE,WZ</sup> (Rind) mit Bratensoße <sup>SE</sup> <b>BIO-Kartoffeln</b>				Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ</sup>
Donnerstag	Salatauswahl <sup>1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ</sup>  Gefüllte Zucchini <sup>ML,SE,SL,WZ</sup> mit Kräuter-Couscous-Füllung (mit <b>BIO-Couscous</b> ) mit Schnittlauch-Sahne-Soße <sup>ML</sup> <b>BIO-Kartoffeln</b>  Frischobst <sup>D</sup>		Salatauswahl <sup>1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ</sup>  Schweineschnitzel „Jäger Art“ <sup>HE,ML,SE,WZ</sup> mit Champignonrahmsoße <sup>ML</sup> <b>BIO-Kartoffeln</b>  Berliner <sup>EL,ML,WZ</sup>				Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ</sup>  Berliner <sup>EL,ML,WZ</sup>
Freitag	Salatauswahl <sup>1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ</sup>  Geflügelbruststreifen „Indisch“ <sup>12,12,ML</sup> mit Früchten in Currysoße <b>BIO-Reis</b>  Frischobst <sup>D</sup>				Salatauswahl <sup>1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ</sup>  Pizza „Vegetaria“ <sup>4,ML,WZ</sup> mit Zucchini und Mais  Frischobst <sup>D</sup>		Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ</sup>  Frischobst <sup>D</sup>

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 = geschwärtzt, 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