
















Stattküche GmbH

Speiseplan 05.02. – 09.02.2024


Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

| | DGE-Menü | | Menü A | | Menü B | | Menü C |
|------------|--|--|---|---|---|---|--|
| Montag | Salatauswahl ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Lachsfrikadelle ^{EL,FWZ} mit feiner Zitronensoße ^{ML} Petersilien-Schwenkkartoffeln ¹² Frischobst ^O |   | | | Salatauswahl ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Gemüsebällchen ^{EI} mit feiner Zitronensoße ^{ML} Petersilien-Schwenkkartoffeln ¹² Frischobst ^O |  | Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Frischobst ^O |
| Dienstag | Salatauswahl ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Brötchen ^{RO,WZ} Linseneintopf ^{2,SE,SL} (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) DGE: vegetarisch B2: + 1 Geflügelwieners ^{1,16,ML,SE,SL} Winterquark mit Mandarinen und Spekulatius ^{EI,ML,SF,SO,WZ} |   | Salatauswahl ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Frikadelle ^{EI,ML,SE,WZ} (Rind) „Ungarische Art“ ^{4,7,SL} mit Paprikasoße BIO-Reis ^{BIO} Winterquark mit Mandarinen und Spekulatius ^{EI,ML,SF,SO,WZ} |  | | | Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Winterquark mit Mandarinen und Spekulatius ^{EI,ML,SF,SO,WZ} |
| Mittwoch | Salatauswahl ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Griech. Vollkornnudelaufbau ^{EI,ML,WZ} mit BIO-Nudeln, Hirtenkäse, Tomaten, Zucchini, Paprika und weißen Bohnen Frischobst ^O |  | Salatauswahl ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße ^{ML} BIO-Kartoffeln ^{BIO} Frischobst ^O |  | | | Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Frischobst ^O |
| Donnerstag | Salatauswahl ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Pizza Margherita ^{ML,WZ} Frischobst ^O |  | Salatauswahl ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Putengeschnetzeltes ^{SO,WZ} „süß-sauer“ mit Paprika, Ananas und Bambussprossen BIO-Reis ^{BIO} Berliner ^{EI,ML,WZ} |  | | | Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Berliner ^{EI,ML,WZ} |
| Freitag | Salatauswahl ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Schweinefiletgeschnetzeltes „Westfälisch“ ^{WE} mit Spitzkohl, Möhren Schupfnudeln ^{EI,WZ} Stracciatella-Vanille-Creme ^{12,ML} |  | | | Waldorfsalat ^{EI,HN,ML,SE,SF,SL} Salatauswahl ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Mehrkornbratling ^{EB,EIF,ML,SE,WZ} mit Schnittlauchsoße Schupfnudeln ^{EI,WZ} Stracciatella-Vanille- Creme ^{12,ML} |  | Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Stracciatella-Vanille- Creme ^{12,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, F = 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