
















# Stattküche GmbH

## Speiseplan 12.02. - 16.02.2024

### Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	 <p style="text-align: center;">Rosenmontag</p>						
Dienstag	keine Verpflegung						
Mittwoch	Salatauswahl <sup>2,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Brötchen <sup>WZ</sup>  <b>BIO</b> -Kartoffel-Möhren-Suppe <b>DGE:</b> vegetarisch  <b>B2:</b> mit Rinderhack  Frischobst <sup>0</sup>		Salatauswahl <sup>2,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Balkangemüse <sup>12</sup> (Erbsen, Möhren, Paprika, Bohnen, Mais)  Cevapcici <sup>El,SE,WZ</sup> mit Ajvar-Dip <sup>2,13</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln   Frischobst <sup>0</sup>				Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>2,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup>  Frischobst <sup>0</sup>
Donnerstag	Salatauswahl <sup>2,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup>  Rigatoni-Spinat-Auflauf mit Lachswürfeln <sup>RM,ML,WZ</sup>  Pudding mit Vanillegeschmack (mit <b>BIO</b> -Milch) <sup>12,ML</sup>	 			Salatauswahl <sup>2,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup>  Gemüseglasch (mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch) Kartoffelklöße  Pudding mit Vanillegeschmack (mit <b>BIO</b> -Milch) <sup>12,ML</sup>		Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>2,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup>  Pudding mit Vanillegeschmack (mit <b>BIO</b> -Milch) <sup>12,ML</sup>
Freitag	Salatauswahl <sup>2,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup>  Pasta della casa <sup>ML,WZ</sup> mit Erbsen, Tomaten, Käse  Frischobst <sup>0</sup>		Salatauswahl <sup>2,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup>  Hähnchen-Gemüsepfanne <sup>ML</sup> (Möhren, Erbsen, Mais und Weißkohl) mit Geflügelbruststreifen  <b>BIO</b> -Reis   Apfelkuchen <sup>2,12,El,WZ</sup>				Brötchen <sup>RO,WZ</sup>  Salatbuffet <sup>2,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup>  Apfelkuchen <sup>2,12,El,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>	 <b>DE-ÖKO-006</b>
---	--	--

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DI = Dinkel, El = 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