



# Stattküche GmbH

## Speiseplan 19.02. - 23.02.2024 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl <sup>1,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Veg. Hamburger <sup>1,4,12,El,SE,SM,SL,WZ</sup> (Falafel im Burgerbrötchen) + Remoulade und Ketchup <sup>1,El,SE,SL</sup> Kartoffelwedges Aprikosenjoghurtspeise <sup>ML</sup>		Salatauswahl <sup>1,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Hamburger mit Rindfleisch <sup>1,4,12,SE,SM,WZ</sup> (im Burgerbrötchen) + Remoulade und Ketchup <sup>1,El,SE,SL</sup> Kartoffelwedges Aprikosenjoghurtspeise <sup>ML</sup>				Brötchen <sup>RO,WZ</sup> Salatbuffet <sup>1,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Aprikosenjoghurtspeise <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> Kartoffelbrei <sup>ML</sup> Frischobst <sup>O</sup>				Salatauswahl <sup>1,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Rahmspinat <sup>ML</sup> Eieromlett <sup>El,ML</sup> (aus <b>BIO</b> -Ei) <sup>BIO</sup> Kartoffelbrei <sup>ML</sup> Frischobst <sup>O</sup>		Brötchen <sup>RO,WZ</sup> Salatbuffet <sup>1,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Frischobst <sup>O</sup>
Mittwoch	Salatauswahl <sup>1,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Brötchen <sup>RO,WZ</sup> Erbseintopf <sup>GE,SL</sup> ( <b>BIO</b> -Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Lauch, Sellerie <b>DGE</b> : vegetarisch <b>B2</b> : mit Mettendchen <sup>1,2</sup> ) Pflaumen-Hirse-Creme <sup>ML</sup>	 	Salatauswahl <sup>1,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Westfälischer Pfefferpotthast <sup>WZ</sup> (Rindergulasch mit Zwiebeln und Möhren) <b>BIO</b> -Kartoffeln <sup>BIO</sup> Pflaumen-Hirse-Creme <sup>ML</sup>				Brötchen <sup>RO,WZ</sup> Salatbuffet <sup>1,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Pflaumen-Hirse-Creme <sup>ML</sup>
Donnerstag	Salatauswahl <sup>1,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Tex. Hackfleischsoße <sup>7</sup> mit Bohnen, Mais und Paprika Naturreis Frischobst <sup>O</sup>				Salatauswahl <sup>1,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Pfannkuchen <sup>El,ML,WZ</sup> mit Zimt und Zucker Frischobst <sup>O</sup>		Brötchen <sup>RO,WZ</sup> Salatbuffet <sup>1,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Frischobst <sup>O</sup>
Freitag	Salatauswahl <sup>1,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Tortellini <sup>ML,WZ</sup> mit Spinat-Käsefüllung dazu Tomatensoße Frischobst <sup>O</sup>		Salatauswahl <sup>1,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Putengulasch <sup>ML</sup> mit Champignons, Möhren, Zwiebeln, Schnittlauch <b>BIO</b> -Nudeln <sup>WZ</sup> <sup>BIO</sup> Zitronenkuchen <sup>1,2,El,WZ</sup>				Brötchen <sup>RO,WZ</sup> Salatbuffet <sup>1,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Zitronenkuchen <sup>1,2,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>	<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, 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