



# Stattküche GmbH

Speiseplan 26.02. – 01.03.2024

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl <sup>12,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Grünkern-Sprossen-Bratling <sup>D,El,HF,ML,SE,SL,SO,WZ</sup> mit Braten-Senfsoße <sup>SE</sup> BIO-Kartoffeln <sup>BIO</sup> Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraseln <sup>ML</sup>		Salatauswahl <sup>12,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Putenrostbratwurst <sup>16</sup> mit Balkansoße <sup>7</sup> BIO-Kartoffeln <sup>BIO</sup> Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraseln <sup>ML</sup>				Brötchen <sup>RO,WZ</sup> Salatbuffet <sup>2,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraseln <sup>ML</sup>
Dienstag	Salatauswahl <sup>12,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Tagliatelle <sup>WZ</sup> mit Lachs-Möhren-Soße <sup>Fl,ML</sup> Orangencreme <sup>12,ML</sup>	 			Salatauswahl <sup>12,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Brötchen <sup>RO,WZ</sup> BIO-Gemüsesuppe „Kunterbunt“ [Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen, Möhren] B1: vegetarisch <sup>BIO</sup> B2: + 1 Geflügelwiener <sup>1,16,ML,SE,SL</sup> Orangencreme <sup>12,ML</sup>	 	Brötchen <sup>RO,WZ</sup> Salatbuffet <sup>2,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Orangencreme <sup>12,ML</sup>
Mittwoch	Salatauswahl <sup>12,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Hühnerfrikasse <sup>ML</sup> mit Erbsen, Möhren, Spargel Naturreis DGE: Frischobst <sup>D</sup>				Salatauswahl <sup>12,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Eierragout <sup>El,ML,SE</sup> (BIO-Eier, Kohlrabi, Möhren, Erbsen) in Soße BIO-Kartoffeln <sup>BIO</sup> Kirschkuchen <sup>12,El,WZ</sup>		Brötchen <sup>RO,WZ</sup> Salatbuffet <sup>2,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Kirschkuchen <sup>12,El,WZ</sup>
Donnerstag	Salatauswahl <sup>12,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> BIO-Erbsengemüse <sup>BIO</sup> Linsenbratling mit Bratensoße <sup>El,HF,SE,WZ</sup> BIO-Kartoffeln <sup>BIO</sup> Blaubeerenjoghurtspeise <sup>ML</sup>		Salatauswahl <sup>12,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Chili con Carne mit Rinderhack, roten Bohnen, Paprika BIO-Reis <sup>BIO</sup> Blaubeerenjoghurtspeise <sup>ML</sup>				Brötchen <sup>RO,WZ</sup> Salatbuffet <sup>2,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Blaubeerenjoghurtspeise <sup>ML</sup>
Freitag	Salatauswahl <sup>12,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Schmorkartoffelpfanne <sup>ML</sup> mit Paprika, Lauchzwiebeln, Hirtenkäse mit Curry-Schmand-Dip <sup>ML</sup> Frischobst <sup>D</sup>		Salatauswahl <sup>12,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Schweinegulasch „Schaschlik Art“ <sup>7</sup> mit Paprika, Zwiebeln BIO-Nudeln <sup>WZ, BIO</sup> Frischobst <sup>D</sup>				Brötchen <sup>RO,WZ</sup> Salatbuffet <sup>2,4,7,12,El,ML,SE,WZ</sup> Frischobst <sup>D</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>	 nach EU-Öko-Verordnung DE-ÖKO-006
--	--	---

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