















Stattküche GmbH

Speiseplan 11.03. – 15.03.2024


Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{12,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Seelachsfilet (mehliert) „Müllerin Art“ ^{4,Fl,WZ} mit Remoulade ^{1,3,8,R,ML,SE} BIO-Kartoffeln ¹⁰ Frischobst ⁰				Salatauswahl ^{2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Ebly-Spinat-Gratin ^{El,ML,WZ} mit Ebly-Weizen, Spinat, Tomaten und Zwiebeln Frischobst ⁰		Brötchen ^{10,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Frischobst ⁰
Dienstag	Salatauswahl ^{12,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Geflügelbrustgeschneitztes „Züricher Art“ ^{1,ML} (mit Champignons und Zwiebeln) BIO-Spätzle ^{8,WZ} ¹⁰ Birken-Nuss-Quark ^{1,HN,ML,SF}				Salatauswahl ^{2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Mittelmeer-Gemüse-Auflauf ^{8,ML,SO} (mit BIO-Reis, BIO-Tofu, Aubergine, Zucchini, Tomate, Käse) Birken-Nuss-Quark ^{1,HN,ML,SF}		Brötchen ^{10,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Birken-Nuss-Quark ^{1,HN,ML,SF}
Mittwoch	Salatauswahl ^{12,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Krautsalat „Klassisch“ ^{4,2} Vegetarisches Gyros im Fladenbrot ^{El,SL,SO,WZ} mit Tsatsiki ^{1,ML} Frischobst ⁰		Salatauswahl ^{12,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Krautsalat „Klassisch“ ^{4,2} Dönerfleisch ² im Fladenbrot ^{1,SM,WZ} mit Tsatsiki ^{1,ML} Berliner ^{8,ML,WZ}				Brötchen ^{10,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Berliner ^{8,ML,WZ}
Donnerstag	Salatauswahl ^{12,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Brötchen ^{10,WZ} BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe DGE: vegetarisch ¹⁰ B2: mit Rinderhack Frischobst ⁰	 	Salatauswahl ^{12,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ ^{1,16,ML,WZ} (gefüllt mit Putenschinken und Käse) mit Currysoße ^{2,7} BIO-Reis ¹⁰ Frischobst ⁰				Brötchen ^{10,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Frischobst ⁰
Freitag	Salatauswahl ^{12,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Gemüsegulasch (mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch) BIO-Kartoffeln ¹⁰ Tessiner Apfelspeise ^{12,ML} (Apfel-Quark-Speise)		Salatauswahl ^{12,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Geflügelwurstscheiben in Currysoße ^{2,7,16} Kartoffelwedges Tessiner Apfelspeise ^{12,ML} (Apfel-Quark-Speise)				Brötchen ^{10,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Tessiner Apfelspeise ^{12,ML} (Apfel-Quark-Speise)

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, 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