




Stattküche GmbH

Speiseplan 18.03. – 22.03.2024


Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,15,ML,SE,WZ} BIO-Nudeln ^{WZ} mit Tomaten-Basilikumsoße Pfirsich-Joghurt-Speise ^{ML}		Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,15,ML,SE,WZ} Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ ^{4,14,ML,SE} Kartoffelklöße Pfirsich-Joghurt-Speise ^{ML}				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{1,2,4,7,12,15,ML,SE,WZ} Pfirsich-Joghurt-Speise ^{ML}
Dienstag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,15,ML,SE,WZ} Rahmspinat ^{ML} Seelachsfilet (paniert) ^{FI,WZ} BIO-Kartoffeln Apfel-Körner-Quark (mit BIO-Weizen)				Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,15,ML,SE,WZ} Rahmspinat ^{ML} BIO-Kräuterröhrei ^{1,2,15,ML,SE} BIO-Kartoffeln Apfel-Körner-Quark ^{ML,WZ} (mit BIO-Weizen)		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{1,2,4,7,12,15,ML,SE,WZ} Apfel-Körner-Quark ^{ML,WZ} (mit BIO-Weizen)
Mittwoch	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,15,ML,SE,WZ} Brötchen ^{RO,WZ} Linseneintopf ^{1,5,SE} mit BIO-Kartoffeln , Möhren, Linsen, Lauch, Sellerie DGE: vegetarisch B2: +1 Geflügelwieners ^{1,16,ML,SE,SL} Frischobst ^O	 	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,15,ML,SE,WZ} Cevapcici ^{1,5,SE,WZ} mit Paprikasoße ^{4,7,SL} „Ungarische Art“ BIO-Reis Frischobst ^O				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{1,2,4,7,12,15,ML,SE,WZ} Frischobst ^O
Donnerstag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,15,ML,SE,WZ} Geflügelbruststreifen „Indisch“ ^{12,ML} mit Früchten in Currysoße Naturreis Blaubeerenquark ^{ML}				Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,15,ML,SE,WZ} Pizza „Vegetaria“ ^{14,ML,WZ} mit Zucchini und Mais Blaubeerenquark ^{ML}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{1,2,4,7,12,15,ML,SE,WZ} Blaubeerenquark ^{ML}
Freitag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,15,ML,SE,WZ} Gefüllte Zucchini ^{1,ML,SE,SL,WZ} mit Kräuter-Couscous-Füllung (mit BIO-Couscous) mit Schnittlauch-Sahne-Soße ^{ML} BIO-Kartoffeln Frischobst ^O		Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,15,ML,SE,WZ} Rinderfrikadelle ^{1,5,SE,WZ} mit Rahmsoße ^{ML} BIO-Kartoffeln Frischobst ^O				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{1,2,4,7,12,15,ML,SE,WZ} Frischobst ^O

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, 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