



















Stattküche GmbH

Speiseplan 08.04. – 12.04.2024


Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{P,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Nudelauflauf ^{4,ML,WZ} mit Geflügelstreifen roten Linsen und Paprika Frischobst ^O				Salatauswahl ^{P,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Pizza „Vegetaria“ ^{4,ML,WZ} mit Zucchini, Mais und Paprika Frischobst ^O		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{P,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Frischobst ^O
Dienstag	Salatauswahl ^{P,4,7,12,B,ML,SE,WZ} BIO -Nudeln ^{WZ}  mit Tomatensoße Stracciatellaquark ^{ML}		Salatauswahl ^{P,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Putengulasch „Ungarisch“ mit Zwiebeln, Paprika BIO -Kartoffeln  Stracciatellaquark ^{ML}				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{P,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Stracciatellaquark ^{ML}
Mittwoch	Salatauswahl ^{P,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Fischecke ^{R,WZ} (MSC-Seelachs, paniert) mit Kräuter-Knoblauch-Dip ^{ML} BIO -Kartoffeln  Frischobst ^O				Salatauswahl ^{P,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Semmelknödel ^{E,WZ} mit Pilzrahmagout ^{ML} Frischobst ^O		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{P,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Frischobst ^O
Donnerstag	Salatauswahl ^{P,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Brötchen ^{RO,WZ} Feine Kartoffelsuppe ^{ML,SL} (BIO -Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) DGE : vegetarisch B2 : + 1 Geflügelwiener ^{1,16,ML,SE,SL} Frischobst ^O B2 : Mandarinenkuchen ^{12,E,WZ}	 	Salatauswahl ^{P,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Rotkohl ^P Frische grobe Bratwurst (vom Schwein) mit Braten-Senf-Soße ^{SE} Krokette ^{ML} Mandarinenkuchen ^{12,B,WZ}				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{P,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Mandarinenkuchen ^{12,B,WZ}
Freitag	Salatauswahl ^{P,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Indisches Gemüsecurry ^{2,ML} mit Blumenkohl, Möhren, Erbsen Naturreis Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise ^{ML}		Salatauswahl ^{P,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Königsberger Klopse ^{B,ML,SE,WZ} gekochte Fleischklöße in feiner Kapernsoße ^{ML} BIO -Kartoffeln  Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise ^{ML}				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{P,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Pflaumen-Zimt- Joghurtspeise ^{ML}

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, F= Fisch, EN= Erdnuss, GE= Gerste, HF= Hafer, HN= Haselnüsse, KN= Cashewnüsse, KT= Kriebstiere, 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