




















Stattküche GmbH

Speiseplan 06.05. – 10.05.2024


Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Grünkern-Sprossen-Bratling ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} mit Braten-Senfsoße ^{SE} BIO-Kartoffeln  Zitronenbuttermilch ^{ML}		Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Hähnchenbrustfilet (natur) mit Braten-Senfsoße ^{SE} BIO-Kartoffeln  Zitronenbuttermilch ^{ML}				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Zitronenbuttermilch ^{ML}
Dienstag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Tagliatelle ^{WZ} Lachs-Möhren-Soße ^{1,16,ML} Blaubeerenjoghurtspeise ^{ML}	 			Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Brötchen ^{RO,WZ} BIO-Gemüsesuppe „Kunterbunt“ (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen, Möhren) B1: vegetarisch  B2: + 1 Geflügelwiener ^{1,16,ML,SE,SL} Blaubeerenjoghurtspeise ^{ML}	 	Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Blaubeerenjoghurtspeise ^{ML}
Mittwoch	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Hühnerfrikasse ^{ML} mit Erbsen, Möhren, Spargel Naturreis DGE: Frischobst ^D				Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Eierragout ^{1,2,16,ML,SE} (BIO-Eier , Kohlrabi, Möhren, Erbsen) in Soße BIO-Kartoffeln  Kirschkuchen ^{12,16,WZ}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Kirschkuchen ^{12,16,WZ}
Donnerstag	<h2>Christi Himmelfahrt</h2>						
Freitag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} BIO-Erbsengemüse  Linsenbratling ^{1,16,ML,SE,WZ} mit Bratensoße ^{SE} Kartoffelbrei ^{1,2,16,ML} Frischobst ^D		Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} BIO-Erbsengemüse  Geflügelfleischkäse ^{1,2,16} mit Bratensoße ^{SE} Kartoffelbrei ^{1,2,16,ML} Frischobst ^D				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Frischobst ^D

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 = 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