















Stattküche GmbH

Speiseplan 17.06. - 21.06.2024


Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Tortellinisalat ^{El,Fl,ML,SE,WZ} mit Thunfisch, Mais und Paprika dazu Gemüsebägel ^{DI,SL,WZ} Frischobst ^O				Salatauswahl ^{2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Pizza „Vegetaria“ ^{H,ML,WZ} mit Zucchini, Paprika und Champignons Frischobst ^O		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{L,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Frischobst ^O
Dienstag	Salatauswahl ^{2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Pastinaken-Steckrüben- Rösti ^{Fl,WF,WZ} mit Gurken- Radieschen-Quark ^{ML} Blaubeerenquark ^{ML}		Salatauswahl ^{2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Putengulasch „Ungarisch“ ^H mit Zwiebeln, Paprika Kartoffelklöße Blaubeerenquark ^{ML}				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{L,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Blaubeerenquark ^{ML}
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Brötchen ^{RO,WZ} Feine Kartoffelsuppe ^{ML,SL} (BIO -Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) DGE: vegetarisch B2: + 1 Geflügelwieners ^{1,16,ML,SE,SL} Frischobst ^O	 	Salatauswahl ^{2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Rotkohl ^P Frische grobe Bratwurst (vom Schwein) mit Braten-Senf-Soße ^{SE} Kroketten ^{ML} Frischobst ^O				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{L,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Frischobst ^O
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Rindergeschnetzeltes mit grünen Bohnen BIO -Nudeln ^{WZ, BIO} Frischobst ^O				Salatauswahl ^{2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Reibeplätzchen ^{El,WZ} mit Apfelmus ² Zitronenkuchen ^{12,El,WZ}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{L,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Zitronenkuchen ^{12,El,WZ}
Freitag	Salatauswahl ^{2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Indisches Gemüsecurry ^{2,ML} mit Blumenkohl, Möhren, Erbsen Naturreis Naturjoghurt ^{ML} mit Müsli ^{GE,HF,WZ}		Salatauswahl ^{2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Königsberger Klopse ^{El,ML,SE,WZ} gekochte Fleischklöße in feiner Kapernsoße ^{ML} BIO -Kartoffeln ^{BIO} Naturjoghurt ^{ML} mit Müsli ^{GE,HF,WZ}				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{L,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Naturjoghurt ^{ML} mit Müsli ^{GE,HF,WZ}

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