





















Stattküche GmbH

Speiseplan 24.06. – 28.06.2024


Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Fischstäbchen ^{FL,WZ} mit feiner Zitronensoße ^{ML} Petersilien-Schwenkkartoffeln ¹² Kirschjoghurtspeise ^{ML}				Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Gemüsebällchen ^B mit feiner Zitronensoße ^{ML} Petersilien-Schwenkkartoffeln ¹² Kirschjoghurtspeise ^{ML}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Kirschjoghurtspeise ^{ML}
Dienstag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Brötchen ^{RO,WZ} Linseneintopf ^{2,SE,SL} (BIO -Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) DGE: vegetarisch B2: 1 Geflügelwieners ^{1,16,ML,SE,SL} Frischobst ^O	 	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Frikadelle ^{EI,SE,WZ} (Rind) mit Paprikasoße „Ungarische Art“ ^{4,7,SL} BIO-Nudeln ^{WZ}  Berliner ^{EI,ML,WZ}				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Berliner ^{EI,ML,WZ}
Mittwoch	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Griech. Vollkornnudelauf ^{2,ML,WZ} mit BIO -Nudeln, Hirtenkäse, Tomaten, Zucchini, Paprika und weißen Bohnen Erdbeerquark ^{ML} Frischobst ^O		Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} BIO-Erbesen-Möhren-Gemüse  Hähnchenschnitzel ^{WZ} (paniert) mit Kräuterrahmsauce ^{ML} BIO-Kartoffeln 				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Erdbeerquark ^{ML}
Donnerstag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Pizza Margherita ^{ML,WZ} Frischobst ^O		Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Putengeschnetzeltes ^{SO,WZ} „süß-sauer“ mit Paprika, Ananas und Bambussprossen BIO-Reis 				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Frischobst ^O
Freitag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Schweinefiletgeschnetzeltes „Westfälisch“ ^{RO} mit Spitzkohl, Möhren BIO-Kartoffeln  Frischobst ^O				Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Mehrkornbratling ^{DI,EI,HF,ML,SE,WZ} (mit BIO -Getreide) mit Schnittlauchsauce BIO-Kartoffeln  Frischobst ^O		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,16,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