



Stattküche GmbH

Speiseplan 01.07. – 05.07.2024

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} veg. Hot Dog ^{1,4,12,16,SE,SO,WZ} (vegane Bratwurst im Brötchen) Kartoffelwedges Frischobst ⁰		Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Hot Dog ^{1,2,4,12,16,SE,SO,WZ} (Geflügelwürstchen im Brötchen) Kartoffelwedges Frischobst ⁰				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Frischobst ⁰
Dienstag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße ^{ML} BIO-Reis ^(BIO) Orangen-Vanille-Creme ^{12,ML}				Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} veg. Moussaka ^{12,ML} (Auflauf mit Kartoffeln, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln) Orangen-Vanille-Creme ^{12,ML}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Orangen-Vanille-Creme ^{12,ML}
Mittwoch	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Brötchen ^{RO,WZ} BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe B1: vegetarisch ^(BIO) B2: mit Rinderhack Frischobst ⁰	 	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} BIO-Möhrengemüse ^(BIO) Frikadelle ^{1,3,SE,WZ} (mit Rinderhack und Brokkoli) mit Pfefferrahmsauce ^{ML} BIO-Kartoffeln ^(BIO) Frischobst ⁰				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Frischobst ⁰
Donnerstag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Gemüsegulasch (mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch) Kartoffelklöße Frischkornbrei ^{1,ML,WZ} mit Früchten (mit BIO -Weizen, Äpfeln, Bananen und Trauben)		Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Rindergulasch „Ungarisch“ mit frischer Paprika Kartoffelklöße Frischkornbrei ^{1,ML,WZ} mit Früchten (mit BIO -Weizen, Äpfeln, Bananen und Trauben)				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Frischkornbrei ^{1,ML,WZ} mit Früchten (mit BIO -Weizen, Äpfeln, Bananen und Trauben)
Freitag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Rigatoni-Spinat-Auflauf mit Lachswürfeln ^{FM,ML,WZ} Frischobst ⁰	 			Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} B1: Chili sin Carne (roten Bohnen, Mais und Paprika) BIO-Reis ^(BIO) B2: Chili con Carne Rinderhack, roten Bohnen, Paprika, BIO-Reis ^(BIO) Donut ^{12,ML,SO,WZ}	 	Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Donut ^{12,ML,SO,WZ}

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

	<p>Die grün hinterlegten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulpflege und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.</p>	<p>DE-ÖKO-006</p>
--	---	-------------------

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