



Stattküche GmbH

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium - Speiseplan vom 16.09.2024 bis 20.09.2024

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 16.09.2024	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Hamburger mit Rindfleisch (im Burgerbrötchen) + Remoulade und Ketchup [GG, WZ, SM, SE, SL, EI / 1, 4, 12] Kartoffelwedges Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2] 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Linsenbolognese (mit Möhre, Sellerie und Lauch) [SL] BIO-Vollkornnudeln [GG, WZ] Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2]		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2]
Dienstag 17.09.2024	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Seelachsfilet (paniert) [GG, WZ, FI] mit Rahmspinat [ML] BIO-Kartoffeln Frischobst 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] BIO-Eieromelette [EI, ML] mit Rahmspinat [ML] BIO-Kartoffeln Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Mittwoch 18.09.2024	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Westf. Pfefferpotthast (Rindergulasch mit Zwiebeln und Möhren) BIO-Kartoffeln Frischobst 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Brötchen [GG, WZ, RO] Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] Frischobst	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Brötchen [GG, WZ, RO] Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] mit Mettendchen [1, 2] Frischobst 	Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Donnerstag 19.09.2024	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Tex. Hackfleischsoße (mit Bohnen, Mais und Paprika) [7] BIO-Reis Erdbeerquark [ML] 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] 2 Pfannkuchen [ML, EI, GG, WZ] mit Apfelmus [2] Erdbeerquark [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Erdbeerquark [ML]
Freitag 20.09.2024	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Putenbrustgulasch mit Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch [ML] BIO-Nudeln [GG, WZ] Zitronenkuchen [GG, WZ, EI / 12] 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Tortellini mit Spinat-Käsefüllung [GG, WZ, ML] mit Tomatensoße Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Zitronenkuchen [GG, WZ, EI / 12]

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“!

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, GG = glutenhaltiges Getreide, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, KV = Keine Allergene vorhanden, 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,  = vegetarisch,  = lactosefrei,  = glutenfrei

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



Die gekennzeichneten 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.



Änderungen vorbehalten