



Stattküche GmbH

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium - Speiseplan vom 30.09.2024 bis 04.10.2024

| | Menü A | Menü B1 | Menü B2 | Menü C |
|---------------------------------|---|--|---------|--|
| Montag 30.09.2024 | Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Gyrostopf mit Hähnchenbruststreifen, Zucchini und Paprika Naturreis Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2]  | Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Mittelmeertopf in Tomaten-Gemüse-Soße (mit Paprika, Zucchini und Bohnen) Naturreis Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2] | | Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2] |
| Dienstag 01.10.2024 | Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Mexikogemüse (Kidneybohnen Mais, Möhre, Erbsen, Paprika) [12] Hähnchennuggets [GG, WZ / 12, 16] mit Currysoße [SU / 7, 2] BIO-Reis Bananenquark [ML]  | Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Mexikogemüse (Kidneybohnen Mais, Möhre, Erbsen, Paprika) [12] Gemüsenuggets [GG, GE, WZ, ML] mit Currysoße [SU / 7, 2] BIO-Reis Bananenquark [ML] | | Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Bananenquark [ML] |
| Mittwoch 02.10.2024 | Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Spanische Paella (Reispfanne mit BIO-Reis, Gemüse, Fisch (Lachs) und Krabben) [FI, KT] Frischobst  | Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatensoße, mit Käse überbacken [GG, WZ, EI, ML] Frischobst | | Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst |
| Donnerstag 03.10.2024 | | | | |
| Freitag 04.10.2024 | Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Sommergemüse (Möhren, Bohnen, Blumenkohl und Erbsen) [12] Nürnberger Geflügelrostbratwürstchen [16] mit brauner Soße BIO-Kartoffeln Frischobst  | Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Sommergemüse (Möhren, Bohnen, Blumenkohl und Erbsen) [12] Karotten-Grünkern-Bratling (mit BIO-Grünkern) [GG, DI, SE, EI, HF, ML, WZ] mit brauner Soße BIO-Kartoffeln Frischobst | | Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst |

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 Menulinie zertifiziert.

Änderungen vorbehalten