










Stattküche GmbH

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium - Speiseplan vom 03.03.2025 bis 07.03.2025

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 03.03.2025				
Dienstag 04.03.2025	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Hähnchenbrustfilet (natur) mit Tomaten-Basilikum-Soße BIO-Reis Frischobst 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Spinat-Ricotta-Tortellini [GG, WZ, ML] mit Tomaten-Basilikum-Soße Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Mittwoch 05.03.2025	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Cevapcici (Rind) [GG, WZ, EI, SE] mit Paprikasoße Ungarische Art [SL / 7, 4] Kroketten [ML] Stracciatellaquark [ML] 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Mini-Germknödel mit Fruchtfüllung [GG, WZ, EI, ML / 4] + Soße mit Vanillegeschmack [ML] Stracciatellaquark [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Stracciatellaquark [ML]
Donnerstag 06.03.2025	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Spitzkohl-Möhren-Gemüse [12] Rinderfrikadelle [EI, SE, GG, WZ] mit Bechamelkartoffeln [ML] Frischobst 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Spitzkohl-Möhren-Gemüse [12] Sellerieschnitzel (mit Panade) [SL, ML, EI, GG, WZ] mit Kräuterrahmsoße [ML] BIO-Kartoffeln Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Freitag 07.03.2025	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Fruchtiges Hähnchencurry (Pfirsich, Ananas, Mango) [ML / 2] Naturreis Pfirsich-Joghurt-Speise [ML] 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Pizza [GG, WZ / 4] mit Tomatensugo Mais, Zucchini und Paprika und ger. Gouda [ML] Pfirsich-Joghurt-Speise [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Pfirsich-Joghurt-Speise [ML]

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