














Stattküche GmbH

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium - Speiseplan vom 10.03.2025 bis 14.03.2025

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 10.03.2025	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Seelachsfilet (paniert) [GG, WZ, FI] mit Rahmspinat [ML] BIO-Kartoffeln Ananas-Kokos-Joghurt [ML]   	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] BIO-Kräuterrührei [EI, ML] mit Rahmspinat [ML] BIO-Kartoffeln Ananas-Kokos-Joghurt [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Ananas-Kokos-Joghurt [ML]
Dienstag 11.03.2025	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Hähnchenbrustfilet (natur) in Paprikarahmsoße [ML] BIO-Vollkorn-Penne [GG, WZ] Donut [GG, WZ, SO, ML] 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Hirse-Gemüse-Auflauf (mit BIO- Hirse, Brokkoli, Blumenkohl, Möhren) mit Käse überbacken [ML] Donut [GG, WZ, SO, ML]		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Donut [GG, WZ, SO, ML]
Mittwoch 12.03.2025	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] BIO-Spirellis [GG, WZ] mit Bolognesesoße (Tomatensoße mit Rinderhack) [SL] Frischobst 	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] Frischobst
Donnerstag 13.03.2025	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Hot Dog (Geflügelwürstchen im Brötchen) [GG, WZ, EI, SE, SL / 1, 2, 16, 4, 12] Kartoffelwedges Orangen-Vanille-Creme [ML] 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] veg. Hot Dog (vegane Bratwurst im Brötchen) [GG, WZ, SL, SO, EI, SE / 1, 4, 12] Kartoffelwedges Orangen-Vanille-Creme [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Orangen-Vanille-Creme [ML]
Freitag 14.03.2025	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Balkangemüse (Karotten, Paprika, Brechbohnen, Erbsen und Mais) [12] Putenrostbratwurst [16] mit Bratensoße [SE] BIO-Kartoffeln Quarkspeise Birne Helene (Birnenquark mit Schokoraspeln) [ML] 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Brötchen [GG, WZ, RO] Westfälischer Schnippelbohneintopf mit BIO- Kartoffeln, Möhren und grünen Bohnen [SE, SU / 2] Quarkspeise Birne Helene (Birnenquark mit Schokoraspeln) [ML]	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Brötchen [GG, WZ, RO] Westfälischer Schnippelbohneintopf mit BIO- Kartoffeln, Möhren und grünen Bohnen [SE, SU / 2] mit Rinderhack Quarkspeise Birne Helene (Birnenquark mit Schokoraspeln) [ML] 	Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Quarkspeise Birne Helene (Birnenquark mit Schokoraspeln) [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 Menülinie zertifiziert.

Änderungen vorbehalten