














Speiseplan vom 26.02. – 02.03.2018

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,3,8,9,11,M,Sn} BIO -Erbsen-Möhren-Gemüse Grünkern-Sprossen-Bratling ^{8,9,11,G4,G5,M,SS,Sn} (aus BIO -Grünkern) mit Thymiansoße ^{9,11,M} BIO -Kartoffeln ^{11,M} Frischobst ⁰		Salatauswahl ^{2,3,8,9,11,M,Sn} BIO -Erbsen-Möhren-Gemüse Hähnchenbrust ^{9,11} (natur) mit Thymiansoße ^{9,11,M} BIO -Kartoffeln ^{11,M} Frischobst ⁰				1 Brötchen ^{9,11} Salatbuffet ^{2,3,8,9,11,M,Sn} Frischobst ⁰
Dienstag	Salatauswahl ^{2,3,8,9,11,M,Sn} Brokkoli-Nuss-Ecke ^{8,9,11,N2,N3,N4} in Rahmsauce ^{9,11,M} BIO -Kartoffeln ^{11,M} Frischobst ⁰		Salatauswahl ^{2,3,8,9,11,M,Sn} Köttbular ^{8,9,11,Sn} (Schwedische Hackbällchen) in Rahmsauce ^{9,11,M} BIO -Kartoffeln ^{11,M} Frischobst ⁰				1 Brötchen ^{9,11} Salatbuffet ^{2,3,8,9,11,M,Sn} Frischobst ⁰
Mittwoch	 Salatauswahl ^{2,3,8,9,11,M,Sn} Seelachsfilet (paniert) ^{8,9,11,M} mit Senfsoße ^{8,9,11,M,Sn} BIO -Kartoffeln Mandarinenjoghurtspeise ^M				Salatauswahl ^{2,3,8,9,11,M,Sn} Nudelaufauf „Jäger Art“ ^{2,8,11,M} (mit Champignons und Zwiebeln) B1 : vegetarisch B2 : mit Rinderhackfleisch Mandarinenjoghurtspeise ^M	 	1 Brötchen ^{9,11} Salatbuffet ^{2,3,8,9,11,M,Sn} Mandarinenjoghurtspeise ^M
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,3,8,9,11,M,Sn} BIO -Kaisergemüse ^{11,M} (Blumenkohl, Brokkoli, Möhre) Putenroulade ^{8,9,11,SS,Sn} mit Gemüsefüllung (Möhre, Sellerie, Porree) mit Soße ^{8,9,11,Sn} Naturreis Schoko-Kokos-Kuchen ^{2,8,9,11}				Salatauswahl ^{2,3,8,9,11,M,Sn} 1 Brötchen ^{9,11} Kartoffel-Möhren-Suppe (mit BIO -Kartoffeln) B1 : vegetarisch B2 : mit Rinderhack Schoko-Kokos-Kuchen ^{2,8,9,11}	 	1 Brötchen ^{9,11} Salatbuffet ^{2,3,8,9,11,M,Sn} Schoko-Kokos-Kuchen ^{2,8,9,11}
Freitag	Salatauswahl ^{2,3,8,9,11,M,Sn} Rindergulasch „Ungarisch“ ^{8,9,11} mit frischer Paprika Kartoffelklöße ^{2,8,9} Schokoladenpudding ^M				Salatauswahl ^{2,3,8,9,11,M,Sn} 3 Reibplätzchen ^{8,9,11} mit Apfelmus ⁸ Schokoladenpudding ^M		1 Brötchen ^{9,11} Salatbuffet ^{2,3,8,9,11,M,Sn} Schokoladenpudding ^M

vollw = vollwertig, 2= Farbstoffe, 3= Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7= Phosphat, 8 = Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch (nahezu grätenfrei), G = Glutenhaltiges Getreide, G1= Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Grünkern, G5 = Hafer, G6 = Dinkel, K = Krebstiere, M = Milch/Laktose, N = Schalenfrüchte, N1 = Mandeln, N2 = Haselnüsse, N3 = Walnüsse, N4 = Cashewnüsse, S = Sellerie, Se = Sesam, Sj = Soja, Sn = Senf, Sw= geschwefelt, 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.



DGE-zertifizierte
Menülinie

Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-012