



Stattküche GmbH

Speiseplan 15.04. – 19.04.2024

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Lachsfrikadelle ^{El,Fl,WZ} mit feiner Zitronensoße ^{ML} Petersilien-Schwenkkartoffeln ¹² Frischobst ⁰				Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Gemüsebällchen ^{El} mit feiner Zitronensoße ^{ML} Petersilien-Schwenkkartoffeln ¹² Frischobst ⁰		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Frischobst ⁰
Dienstag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Brötchen ^{RO,WZ} Linseneintopf ^{2,SE,SL} (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) DGE: vegetarisch B2: + 1 Geflügelwieners ^{1,16,ML,SE,SL} Frischobst ⁰ B2: Donut ^{12,ML,SO,WZ}	 	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Frikadelle ^{El,SE,WZ} (Rind) mit Paprikasoße „Ungarische Art“ ^{4,4,7,SL} BIO-Kartoffeln ¹⁶ Donut ^{12,ML,SO,WZ}				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Donut ^{12,ML,SO,WZ}
Mittwoch	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Griech. Vollkornnudelauf ^{16,ML,WZ} lauf mit BIO-Nudeln, Hirtenkäse, Tomaten, Zucchini, Paprika und weißen Bohnen Mandarinenquark ^{ML}		Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} BIO-Erbesen-Möhren-Gemüse ¹⁶ Hähnchenschnitzel ^{WZ} (paniert) mit Rahmsauce ^{ML} BIO-Kartoffeln ¹⁶ Mandarinenquark ^{ML}				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{4,12,El,ML,SE,WZ} Mandarinenquark ^{ML}
Donnerstag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Pizza Margherita ^{ML,WZ} Frischobst ⁰		Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Putengeschnetzeltes ^{SO,WZ} „süß-sauer“ mit Paprika, Ananas und Bambussprossen BIO-Reis ¹⁶ Frischobst ⁰				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{4,12,El,ML,SE,WZ} Frischobst ⁰
Freitag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Schweinefiletgeschnetzeltes „Westfälisch“ ¹⁶ mit Spitzkohl, Möhren, Zwiebel BIO-Kartoffeln ¹⁶ Stracciatella-Vanille- Creme ^{12,ML}				Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Gemüsegulasch „Ungarisch“ mit frischer Paprika BIO-Nudeln ^{WZ,16} Stracciatella-Vanille- Creme ^{12,ML}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,El,ML,SE,WZ} Stracciatella-Vanille- Creme ^{12,ML}

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



Die grün hinterlegten 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.



DE-ÖKO-006

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DI = Dinkel, El = Ei, Fl = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, 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

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

Änderungen vorbehalten