



Stattküche GmbH

Speiseplan 03.06. – 07.06.2024

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} BIO-Pasta ^{BIO} veg. Bolognesesoße ^{SE,WZ} (mit BIO-Weizen) Ananas-Kokos-Joghurt ^{MA}		Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Pizza mit Geflügelschinkenstreifen und Paprika ^{1,2,16,ML,WZ} Ananas-Kokos-Joghurt ^{MA}				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Ananas-Kokos-Joghurt ^{MA}
Dienstag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Hähnchenbrustfilet (natur) in Paprikarahmsoße ^{MA} BIO-Vollkomnudeln ^{BIO} Frischobst ^O				Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Hirse-Gemüse-Auflauf ^{MA} (mit BIO -Hirse, Brokkoli, Blumenkohl, Möhren) mit Käse überbacken Donut ^{12,ML,SO,WZ}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Donut ^{12,ML,SO,WZ}
Mittwoch	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Fischtopf Kopenhagen ^{1,ML} (mit Seelachs, Möhren und Broccoli) BIO-Kartoffeln ^{BIO} Frischobst ^O				Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Pfannkuchen ^{1,ML,WZ} mit Apfelmus ^O Frischobst ^O		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Frischobst ^O
Donnerstag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} veg. Hot Dog (vegane Bratwurst im Brötchen) Kartoffelwedges Orangen-Vanille-Creme ^{12,ML}		Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Hot Dog ^{1,2,4,12,16,SE,SL,WZ} (Geflügelwürstchen im Brötchen) Kartoffelwedges Orangen-Vanille-Creme ^{12,ML}				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Orangen-Vanille-Creme ^{12,ML}
Freitag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Brötchen ^{RO,WZ} BIO-Frühlingsuppe (Kartoffeln, Erbsen, Möhren und Kohlrabi) DGE: vegetarisch ^{BIO} B2: mit Rinderhackeinlage Frischobst ^O	 	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} BIO-Erbsen-Möhren-Gemüse ^{BIO} Schweineschnitzel „Jäger Art“ ^{1,2,3,ML,SE,WZ} mit Champignonrahmsoße ^{MA} Schmorkartoffeln Frischobst ^O				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,16,ML,SE,WZ} Frischobst ^O

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, EI = Ei, F = 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