



Stattküche GmbH

Speiseplan 29.04. – 03.05.2024 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Linsenbolognese ^{SL} mit Möhren, Sellerie, Lauch BIO-Vollkornnudeln ^{WZ} Aprikosenjoghurtspeise ^{2,ML}		Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Hamburger mit Rindfleisch ^{1,4,12,B,SE,SL,SM,WZ} (im Burgerbrötchen) + Remoulade und Ketchup Kartoffelwedges Aprikosenjoghurtspeise ^{2,ML}				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{1,2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Aprikosenjoghurtspeise ^{2,ML}
Dienstag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Rahmspinat ^{ML} Seelachsfilet (paniert) ^{FI,WZ} mit BIO-Kartoffeln Erdbeerquark ^{ML}				Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Rahmspinat ^{ML} Eieromlett ^{EI,ML} (aus BIO-Ei) BIO-Kartoffeln Erdbeerquark ^{ML}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{1,2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Erdbeerquark ^{ML}
Mittwoch	Tag der Arbeit						
Donnerstag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Brötchen ^{RO,WZ} Erbseneintopf ^{FE,SL} (BIO-Kartoffeln , Erbsen, Möhren, Lauch, Sellerie) Frischobst ^D		Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Westfälischer Pfefferpotthast ^{WZ} (Rindergulasch mit Zwiebeln, Möhren) BIO-Kartoffeln Frischobst ^D				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{1,2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Frischobst ^D
Freitag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Putengulasch ^{ML} mit Champignons, Möhren, Zwiebeln, Schnittlauch BIO-Nudeln Frischobst ^D				Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Tortellini ^{ML,WZ} mit Spinat-Käsefüllung dazu Tomatensoße Berliner ^{EI,ML,WZ}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{1,2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ} Berliner ^{EI,ML,WZ}

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

	<p>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.</p>	<p>DE-ÖKO-006</p>
--	--	-------------------

1= Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4= Süßungsmittel, 7= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12= Farbstoffe, 15 = geschwärzt, 16= Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = 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