Stattküche GmbH

Speiseplan 20.05. – 24.05.2024

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Pfingstmontag						
Dienstag	Pfingstferien						
Mittwoch	Salatauswahl[2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ] Mittelmeer-Gemüse-Auflauf[ML,SO] mit **BIO**-Reis, **BIO**-Tofu, Aubergine, Zucchini, Tomaten, Käse Mandarinenjoghurtspeise[ML]		Salatauswahl[2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ] Geflügelbrustgeschnetzeltes „Züricher Art“[ML] (mit Champignons, Zwiebeln) **BIO**-Reis Mandarinenjoghurtspeise[ML]				Brötchen[RO,WZ] Salatbuffet[2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ] Mandarinenjoghurtspeise[ML]
Donnerstag	Salatauswahl[2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ] Geflügelwurstscheiben in Currysoße[2,7,16] Naturreis Frischobst[O]				Salatauswahl[2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ] Gemüsegulasch (mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch) **BIO**-Kartoffeln Frischobst[O]		Brötchen[RO,WZ] Salatbuffet[2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ] Frischobst[O]
Freitag	Salatauswahl[2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ] Brötchen[RO,WZ] Gemüse-Minestrone[2,SL] (mit **BIO**-Kartoffeln, Möhren, Lauch, weißen Bohnen und Zucchini) Tessiner Apfelspeise[12,ML] Apfel-Quark-Speise)		Salatauswahl[2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ] Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“[1,16,ML,WZ] (gefüllt mit Putenschinken und Käse) mit Currysoße[2,7] **BIO**-Reis Tessiner Apfelspeise[12,ML] Apfel-Quark-Speise)				Brötchen[RO,WZ] Salatbuffet[2,4,7,12,EI,ML,SE,WZ] Tessiner Apfelspeise[12,ML] Apfel-Quark-Speise)

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, 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