



Stattküche GmbH

Speiseplan 27.05. – 31.05.2024

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{12,4,7,12,8,ML,SE,WZ} Maccaroni ^{WZ}  mit Tomaten-Basilikum-Soße Pfirsich-Joghurt-Speise ^{ML}		Salatauswahl ^{12,4,7,12,8,ML,SE,WZ} Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ ^{4,7,ML,SE} (mit Zwiebeln, Champignons, Gewürzgurken) Kartoffelklöße Pfirsich-Joghurt-Speise ^{ML}				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,8,ML,SE,WZ} Pfirsich-Joghurt-Speise ^{ML}
Dienstag	Salatauswahl ^{12,4,7,12,8,ML,SE,WZ} Rahmspinat ^{ML} Seelachsfilet (paniert) ^{FI,WZ} BIO-Kartoffeln  Apfel-Körner-Quark ^{ML,WZ} (mit BIO-Weizen)	 			Salatauswahl ^{12,4,7,12,8,ML,SE,WZ} Rahmspinat ^{ML} BIO-Kräuterrührei ^{15,ML,SE}  BIO-Kartoffeln  Apfel-Körner-Quark ^{ML,WZ} (mit BIO-Weizen)		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,8,ML,SE,WZ} Apfel-Körner-Quark ^{ML,WZ} (mit BIO-Weizen)
Mittwoch	Salatauswahl ^{12,4,7,12,8,ML,SE,WZ} Brötchen ^{RO,WZ} Linseneintopf ^{2,SE,SL}  (mit BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Lauch, Sellerie) DGE: vegetarisch  B2: +1 Geflügelwiener ^{1,16,ML,SE,SL} Frischobst ^D	 	Salatauswahl ^{12,4,7,12,8,ML,SE,WZ} Cevapcici ^{15,SE,WZ} mit Paprikasoße ^{4,7,SL} „Ungarische Art“ BIO-Reis  Frischobst ^D				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,8,ML,SE,WZ} Frischobst ^D
Donnerstag	Fronleichnam						
Freitag	Salatauswahl ^{12,4,7,12,8,ML,SE,WZ} Gefüllte Zucchini ^{ML,SE,SL,WZ} mit Kräuter-Couscous-Füllung (mit BIO-Couscous) mit Schnittlauch-Sahne-Soße ^{ML} BIO-Kartoffeln  Blaubeerenquark ^{ML}		Salatauswahl ^{12,4,7,12,8,ML,SE,WZ} Frikadelle ^{15,SE,WZ} (Rind) mit Rahmsauce ^{ML} BIO-Kartoffeln  Blaubeerenquark ^{ML}				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,8,ML,SE,WZ} Blaubeerenquark ^{ML}

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>	 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