



Stattküche GmbH

Speiseplan 10.06. – 14.06.2024

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ} BIO -Erbsen-Möhren-Gemüse ^{BIO} Fischstäbchen ^{RI,WZ} mit Remoulade ^{4,EL,ML,SE} Kartoffelbrei ^{12,ML} Beerenquark ^{KL}	 			Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ} BIO -Erbsen-Möhren-Gemüse ^{BIO} Kichererbsenbratling ^{EL,HF,ML,SE,WZ} mit Remoulade ^{4,EL,ML,SE} Kartoffelbrei ^{12,ML} Beerenquark ^{KL}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ} Beerenquark ^{KL}
Dienstag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ} Brokkoli-Nuss-Ecke ^{HF,HN,SF,WZ} in Preiselbeer-Rahmsoße ^{ML} BIO -Kartoffeln ^{BIO} Frischobst ³		Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ} Köttbullar [Rinderhackbällchen] in Preiselbeer-Rahmsoße ^{ML} BIO -Kartoffeln ^{BIO} Frischobst ³				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ} Frischobst ³
Mittwoch	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ} Brötchen ^{RO,WZ} Erbseneintopf ^{GE,SL} (BIO -Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Lauch und Sellerie) DGE : vegetarisch B2 : mit Mettendchen ^{1,2} Erdbeer-Rhabarber-Kompott ^{1,2}	 	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ} Tortellini al forno ^{ML,WZ} (Nudeln mit Ricotta-Füllung, Putenbruststreifen, Tomaten, Paprika) mit Käse überbacken Erdbeer-Rhabarber-Kompott ^{1,2}				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ} Erdbeer-Rhabarber-Kompott ^{1,2}
Donnerstag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ} BIO -Pasta ^{WZ,BIO} veg. Bolognesesoße ^{SL,WZ} (mit BIO -Weizen) Frischobst ³		Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ} Gyrostopf mit Putenbruststreifen, Zucchini und Paprika BIO -Reis ^{BIO} Bananen-Kokos-Kuchen ^{3,12,EL,WZ}				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ} Bananen-Kokos-Kuchen ^{3,12,EL,WZ}
Freitag	Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ} Gemüsetopf „Beef Teriyaki Style“ ^{WZ,SO,WZ} mit feinen Rindfleischstreifen, Möhren, Paprika, Lauchzwiebeln Naturreis Aprikosenjoghurtspeise ^{2,ML}				Salatauswahl ^{1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ} Linsenbratling ^{EL,HF,SE,WZ} mit Joghurt-Dip ^{ML} BIO -Kartoffeln ^{BIO} Aprikosenjoghurtspeise ^{2,ML}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{1,2,4,7,12,EL,ML,SE,WZ} Aprikosenjoghurtspeise ^{2,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