










Stattküche GmbH

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium - Speiseplan vom 19.08.2024 bis 23.08.2024

	Menü C	A	B1	B2
Montag 19.08.2024				
Dienstag 20.08.2024				
Mittwoch 21.08.2024	Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Erdbeer-Rhabarber-Kompott [12]	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Tortellini al forno (Nudeln mit Ricotta-Füllung, Putenstreifen, Tomaten, Paprika) mit Käse überbacken [GG, WZ, ML] Erdbeer-Rhabarber-Kompott [12] 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Brötchen [GG, WZ, RO] Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] Erdbeer-Rhabarber-Kompott [12]	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Brötchen [GG, WZ, RO] Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] mit Mettendchen [1, 2] 
Donnerstag 22.08.2024	Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Bananen-Kokos-Kuchen [GG, WZ, EI / 12, 2]	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Gyrostopf mit Putenbruststreifen, Zucchini und Paprika BIO-Reis Bananen-Kokos-Kuchen [GG, WZ, EI / 12, 2] 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] BIO-Pasta [GG, WZ] veg. Bolognesesoße (mit BIO-Weizen) [GG, WZ, SL] Frischobst	
Freitag 23.08.2024	Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2]	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Gemüsetopf Beef Teriyaki Style (Möhren, Paprika und Lauchzwiebeln) mit Rindfleischstreifen [GG, WZ, SO / 7] Naturreis Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2] 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Linsenbratling [EI, GG, HF, SE, WZ] mit Joghurdip [ML] BIO-Kartoffeln Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2]	

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“!

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, GG = glutenhaltiges Getreide, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, KV = Keine Allergene vorhanden, 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,  = vegetarisch,  = lactosefrei,  = glutenfrei

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



Die gekennzeichneten 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.



Änderungen vorbehalten