



















Stattküche GmbH

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium - Speiseplan vom 23.09.2024 bis 27.09.2024

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 23.09.2024	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] BIO-Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli und Möhren) Putenrostbratwurst [16] mit Braten-Senf-Soße [SE] BIO-Kartoffeln Zitronenbuttermilch [ML] 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] BIO-Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli und Möhren) Grünkern-Sprossen-Bratling (mit BIO-Grünkern) [GG, DI, WZ, HF, ML, EI, SO, SE, SL] mit Braten-Senf-Soße [SE] BIO-Kartoffeln Zitronenbuttermilch [ML] 		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Zitronenbuttermilch [ML]
Dienstag 24.09.2024	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Tagliatelle [GG, WZ] mit Lachs-Möhren-Soße [FI, ML] Blaubeerenjoghurtspeise [ML]    	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Brötchen [GG, WZ, RO] BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) Blaubeerenjoghurtspeise [ML]	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Brötchen [GG, WZ, RO] BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) + 1 Geflügelwiener [ML, SL, SE / 1, 16] Blaubeerenjoghurtspeise [ML] 	Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Blaubeerenjoghurtspeise [ML]
Mittwoch 25.09.2024	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Hühnerfrikassee (mit Erbsen, Möhren und Spargel) [ML] BIO-Reis Frischobst  	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Eierragout (mit BIO-Eiern, Kohlrabi, Möhren, Erbsen) in Soße [ML, EI, SE] BIO-Kartoffeln Kirschkuchen [GG, WZ, EI / 12]		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Kirschkuchen [GG, WZ, EI / 12]
Donnerstag 26.09.2024	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] BIO-Erbsengemüse Geflügelfleischkäse [1, 2, 16] mit Bratensoße [SE] Kartoffelbrei [ML / 12] Frischobst 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] BIO-Erbsengemüse Linsenbratling [EI, GG, HF, SE, WZ] mit Bratensoße [SE] Kartoffelbrei [ML / 12] Frischobst 		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Freitag 27.09.2024	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Fruchtiges Hähnchencurry (Pflirsich, Ananas, Mango) [ML / 2] BIO-Nudeln [GG, WZ] Frischobst 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Schmorkartoffelpfanne mit Paprika, Lauchzwiebeln und Hirtenkäse [ML] mit Curry-Schmand-Dip [ML] Frischobst 		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst

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