











Stattküche GmbH

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium - Speiseplan vom 28.10.2024 bis 01.11.2024

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 28.10.2024	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Kibbeling (MSC-Seelachs) [GG, WZ, FI, ML] mit Remoulade [EI, FI, SE, ML / 4] Kartoffelwedges Beerenquark [ML] 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Kichererbsenbratling [GG, WZ, EI, ML, SE, HF] mit Tomatensoße Kartoffelwedges Beerenquark [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Beerenquark [ML]
Dienstag 29.10.2024	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Köttbular (Rinderhackbällchen) in Preiselbeer-Rahmsoße [ML] Kartoffelbrei (mit BIO-Kartoffeln) [ML / 12] Frischobst 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Blumenkohl-Käse-Bratling [GG, WZ, GE, ML] mit Rahmsoße [ML] Kartoffelbrei (mit BIO-Kartoffeln) [ML / 12] Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Mittwoch 30.10.2024	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Tortellini al forno (Nudeln mit Ricotta-Füllung, Putenstreifen, Tomaten, Paprika) mit Käse überbacken [GG, WZ, ML] Frischobst 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Brötchen [GG, WZ, RO] Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] Frischobst	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Brötchen [GG, WZ, RO] Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] mit 1 Mettendchen [1, 2] Frischobst 	Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Donnerstag 31.10.2024	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Gyrostopf mit Hähnchenbruststreifen, 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		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Bananen-Kokos-Kuchen [GG, WZ, EI / 12, 2]
Freitag 01.11.2024				

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