












Stattküche GmbH

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium - Speiseplan vom 04.11.2024 bis 08.11.2024

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 04.11.2024	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] BIO-Spirellis [GG, WZ] mit Bolognesesoße (Tomatensoße mit Rinderhack) [SL] Frischobst 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Pizza Margherita [ML, GG, WZ] Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Dienstag 05.11.2024	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Putengulasch "Ungarisch" mit Zwiebeln und Paprika BIO-Kartoffeln Blaubeerenquark [ML] 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Semmelknödel [GG, WZ, EI] mit Pilzrahmragout [ML] Blaubeerenquark [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Blaubeerenquark [ML]
Mittwoch 06.11.2024	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] BIO-Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli und Möhren) Fischecke (MSC-Seelachs) [GG, WZ, FI] mit Kräuter-Knoblauch-Dip [ML] BIO-Kartoffeln Frischobst 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Milchreis (heiß) [ML / 12] mit Apfelkompott (kalt) [2] Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Donnerstag 07.11.2024	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Rotkohl [SU / 2] Frische grobe Bratwurst (vom Schwein) mit Braten-Senf-Soße [SE] Kroketten [ML] Mandarinenkuchen [GG, WZ, EI / 12] 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Brötchen [GG, WZ, RO] Feine Kartoffelsuppe (mit BIO- Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) [ML, SL] Frischobst	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Brötchen [GG, WZ, RO] Feine Kartoffelsuppe (mit BIO- Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) [ML, SL] + 1 Geflügelwiener [ML, SL, SE / 1, 16] Mandarinenkuchen [GG, WZ, EI / 12] 	Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Mandarinenkuchen [GG, WZ, EI / 12]
Freitag 08.11.2024	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Königsberger Klopse (gekochte Fleischklöße mit Rind) [GG, WZ, SE, EI] in feiner Kapernsoße [ML] BIO-Kartoffeln Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise [ML] 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Indisches Gemüsecurry (mit Blumenkohl, Möhren und Erbsen) [ML / 2] Naturreis Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise [ML]

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