













Stattküche GmbH

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium - Speiseplan vom 11.11.2024 bis 15.11.2024

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 11.11.2024	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] BIO-Erbsengemüse Fischnuggets (Seelachs) [GG, WZ, EI, FI, SO, ML / 2] mit feiner Zitronensoße [ML] Petersilien-Schwenkkartoffeln [12] Frischobst 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] BIO-Erbsengemüse Gemüsebällchen [EI] mit feiner Zitronensoße [ML] Petersilien-Schwenkkartoffeln [12] Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Dienstag 12.11.2024	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Rinderfrikadelle [EI, SE, GG, WZ] mit Paprikasoße Ungarische Art [SL / 7, 4] BIO-Reis Berliner [GG, WZ, EI, ML] 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Brötchen [GG, WZ, RO] Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) [SL, SU, SE / 2] Berliner [GG, WZ, EI, ML] 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Brötchen [GG, WZ, RO] Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) [SL, SU, SE / 2] + 1 Geflügelwiener [ML, SL, SE / 1, 16] Berliner [GG, WZ, EI, ML] 	Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Berliner [GG, WZ, EI, ML]
Mittwoch 13.11.2024	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Putengeschnitzeltes süß-sauer mit Paprika, Ananas und Bambussprossen [GG, WZ, SO] BIO-Reis Winterquark mit Mandarinen und Spekulatius [ML, EI, GG, GE, WZ, SF, SO] 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Pizza [GG, WZ] mit Tomatensugo und ger. Gouda [ML] Winterquark mit Mandarinen und Spekulatius [ML, EI, GG, GE, WZ, SF, SO]		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Winterquark mit Mandarinen und Spekulatius [ML, EI, GG, GE, WZ, SF, SO]
Donnerstag 14.11.2024	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] BIO-Erbsen-Möhrengemüse Hähnchenschnitzel (paniert) [GG, WZ] mit Rahmsoße [ML] BIO-Kartoffeln Frischobst 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Griech. Vollkornnudelaufbau mit BIO-Nudeln, Hirtenkäse, Tomaten, Zucchini, Paprika, weißen Bohnen [GG, WZ, ML, SU / 2, 13] Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Freitag 15.11.2024	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Geflügelgeschnitzeltes Westfälisch mit Spitzkohl und Möhren [SE] BIO-Kartoffeln Stracciatella-Vanille-Creme [ML / 12] 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Mehrkornbratling (mit BIO-Getreide) [GG, WZ, DI, SE, ML, EI, HF] mit Schnittlauchsoße BIO-Kartoffeln Stracciatella-Vanille-Creme [ML / 12]		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Stracciatella-Vanille-Creme [ML / 12]

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