













# Stattküche GmbH

## Wilhelm-Hittorf-Gymnasium - Speiseplan vom 10.02.2025 bis 14.02.2025

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
<b>Montag</b> 10.02.2025	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Putenrostbratwurst [16] mit Balkansoße (mit Möhren, Erbsen, Paprika, Mais und grünen Bohnen) [7] BIO-Kartoffeln Orangencreme [ML / 12] 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Blumenkohl-Käse-Bratling [GG, WZ, GE, ML] mit Kräutersoße [ML] BIO-Kartoffeln Orangencreme [ML / 12]		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Orangencreme [ML / 12]
<b>Dienstag</b> 11.02.2025	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Bio-Tagliatelle [GG, WZ] mit Lachs-Möhren-Soße [FI, ML] Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraseln [ML]  	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Brötchen [GG, WZ, RO] BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraseln [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] Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraseln [ML] 	Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraseln [ML]
<b>Mittwoch</b> 12.02.2025	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]
<b>Donnerstag</b> 13.02.2025	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Hamburger mit Rindfleisch (im Burgerbrötchen) + Remoulade und Ketchup [GG, WZ, SM, SE, SL, EI / 1, 4, 12] Kartoffelwedges Blaubeerenjoghurtspeise [ML] 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] BIO-Erbsengemüse Kartoffel-Sauerkraut-Bratling [EI, SU, GG, WZ / 12] mit Bratensoße [SE] Kartoffelbrei (aus BIO- Kartoffeln) [ML / 12] Blaubeerenjoghurtspeise [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Blaubeerenjoghurtspeise [ML]
<b>Freitag</b> 14.02.2025	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Fruchtiges Hähnchencurry (Pfirsich, Ananas, Mango) [ML / 2] BIO-Reis Frischobst 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Schmorkartoffelpfanne mit Paprika, Lauchzwiebeln und Hirtenkäse [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 Menulinie zertifiziert.

Änderungen vorbehalten