












Stattküche GmbH

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium - Speiseplan vom 17.03.2025 bis 21.03.2025

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 17.03.2025	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Kibbeling (MSC-Seelachs) [GG, WZ, FI, ML] mit Kräuter-Knoblauch-Dip [ML] Kartoffelwedges Birnenquark [ML] 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Bio-Linsen-Hirse-Bällchen [EI, GG, HF, WZ] mit Kräuter-Knoblauch-Dip [ML] Kartoffelwedges Birnenquark [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Birnenquark [ML]
Dienstag 18.03.2025	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Köttbular (Rinderhackbällchen) in Preiselbeer-Rahmsoße [ML] Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln) [ML / 12] Frischobst 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Blumenkohl-Käse-Bratling [GG, WZ, GE, ML] mit Preiselbeer-Rahmsoße [ML] Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln) [ML / 12] Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Mittwoch 19.03.2025	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Tortellini al forno (Nudeln mit Ricotta-Füllung, Putenstreifen, Tomaten, Paprika) mit Käse überbacken [GG, WZ, ML] Apfel-Pflaumen-Kompott [2, 12] 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Brötchen [GG, WZ, RO] Erbseneintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] Apfel-Pflaumen-Kompott [2, 12]	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Brötchen [GG, WZ, RO] Erbseneintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] mit 1 Mettendchen [1, 2] Apfel-Pflaumen-Kompott [2, 12] 	Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Apfel-Pflaumen-Kompott [2, 12]
Donnerstag 20.03.2025	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Gyrostopf mit Hähnchenbruststreifen, Zucchini und Paprika BIO-Reis Schwarzwälder Kirschquark (Quark mit Kirschen und Schokoraspeeln) [ML] 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] BIO-Penne [GG, WZ] veg. Bolognesesoße (mit BIO-Weizen) [SL] Schwarzwälder Kirschquark (Quark mit Kirschen und Schokoraspeeln) [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Schwarzwälder Kirschquark (Quark mit Kirschen und Schokoraspeeln) [ML]
Freitag 21.03.2025	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Gemüsetopf Beef Teriyaki Style (Möhren, Paprika und Lauchzwiebeln) mit feinen Rindfleischstreifen [GG, WZ, SO / 7] Naturreis Frischobst 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Linsenbratling [EI, GG, HF, SE, WZ] mit Joghurtdip [ML] BIO-Kartoffeln 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