












Stattküche GmbH

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium - Speiseplan vom 07.04.2025 bis 11.04.2025

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 07.04.2025	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Cevapcici (Rind) [GG, WZ, EI, SE] mit Paprikasoße Ungarische Art [SL / 7, 4] BIO-Reis Frischobst 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Falafelbällchen [GG, WZ] mit Paprikasoße Ungarische Art [SL / 7, 4] BIO-Reis Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Dienstag 08.04.2025	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße [ML] BIO-Reis Beerenquark [ML] 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] veg. Moussaka (Auflauf mit Kartoffeln, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln) [ML / 12] Beerenquark [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Beerenquark [ML]
Mittwoch 09.04.2025	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Hamburger mit Rindfleisch (im Burgerbrötchen) + Remoulade und Ketchup [GG, WZ, SM, SE, SL, EI / 1, 4, 12] Kartoffelwedges Frischobst 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] veg. Hamburger (Falafel im Burgerbrötchen) + Remoulade und Ketchup [GG, WZ, SM, SL, EI, SE / 1, 4, 12] Kartoffelwedges Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Donnerstag 10.04.2025	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Rindergulasch "Ungarisch" mit frischer Paprika Kartoffelklöße Frischkornbrei mit Früchten (mit BIO-Weizen, Äpfeln, Bananen, Birnen und Apfelsinen) [ML, GG, WZ / 1, 14] 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Cannelloni mit Spinat-Ricotta- Füllung in Tomatensoße, mit Käse überbacken [GG, WZ, EI, ML] Frischkornbrei mit Früchten (mit BIO-Weizen, Äpfeln, Bananen, Birnen und Apfelsinen) [ML, GG, WZ / 1, 14]		Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischkornbrei mit Früchten (mit BIO-Weizen, Äpfeln, Bananen, Birnen und Apfelsinen) [ML, GG, WZ / 1, 14]
Freitag 11.04.2025	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Leipziger Allerlei (Erbsen, Möhren, Spargel) [12] Fischstäbchen (MSC-Seelachs) [GG, WZ, FI] mit Remoulade [EI, FI, SE, ML / 4] BIO-Kartoffeln Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) [ML] 	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Chili sin Carne (mit roten Bohnen, Mais und Paprika) BIO-Reis Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) [ML]	Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Chili con Carne (mit Rinderhack, roten Bohnen und Paprika) BIO-Reis Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) [ML] 	Brötchen [GG, WZ, RO] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) [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