



Stattküche GmbH

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium - Speiseplan vom 28.04.2025 bis 02.05.2025

| | Menü A | Menü B1 | Menü B2 | Menü C |
|---------------------------------|---|--|---------|---|
| Montag 28.04.2025 | Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Pizza [GG, WZ / 4] mit Tomatensugo Truthahnsalami [1, 2] und ger. Gouda [ML] Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2]  | Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] BIO-Spirellis [GG, WZ] mit grüner Erbsensoße [ML] Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2] | | Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2] |
| Dienstag 29.04.2025 | Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Mexikogemüse (Kidneybohnen Mais, Möhre, Erbsen, Paprika) [12] Hähnchennuggets [GG, WZ / 12, 16] mit Currysoße [SU / 7, 2] BIO-Reis Bananenquark [ML]  | Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Mexikogemüse (Kidneybohnen Mais, Möhre, Erbsen, Paprika) [12] Gemüsenuggets [GG, WZ, GE, ML] mit Currysoße [SU / 7, 2] BIO-Reis Bananenquark [ML] | | Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Bananenquark [ML] |
| Mittwoch 30.04.2025 | Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] BIO-Penne [GG, WZ] mit Tomaten-Thunfisch-Soße (mit Paprika und Zwiebeln) [FI] Frischobst  | Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Cannelloni mit Spinat-Ricotta- Füllung in Tomatensoße, mit Käse überbacken [GG, WZ, EI, ML] Frischobst | | Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst |
| Donnerstag 01.05.2025 | | | | |
| Freitag 02.05.2025 | Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Sommergemüse (Möhren, Bohnen, Blumenkohl und Erbsen) [12] Hähnchenschnitzel (paniert) [GG, WZ] mit Tomatensoße BIO-Spirellis [GG, WZ] Frischobst  | Salatauswahl [EI, SE / 2, 4, 7] Reibeplätzchen [EI, GG, WZ] mit Apfelmus [2] Frischobst | | Brötchen [GG, WZ, RO, GE] 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