




# SPEISEPLAN VOM 06.09. — 10.09.2021 Marion Dönhoff Gymnasium

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Paprika + Möhren + Kohlrabi	Gurkensalat	Krautsalat 1,5	Gemischter Salat (Eisberg-, Tomaten, Gurken, Möhren, rote Zwiebeln) mit Vinaigrette 5	Gurken + Radieschen + Paprika
Bio Vollkornnudeln <small>G (Weizen)</small> mit Basilikum-Tomatensauce und geriebenem Käse M	Backfisch <small>G (Weizen), F, E</small> mit Kartoffelpüree M  *VEG: Kohlrabi Schnitzel <small>G (Weizen), E</small> mit Kartoffelpüree M	Hähnchengyros (Hähnchenbrust, Hähnchenkeule, Zwiebeln) mit hausgemachter Tzatziki M und Reis  *VEG: Veggie Gyros <small>G (Weizen), So</small>	Tortilla (Kartoffeln, Ei, Zwiebeln, Feta, Spinat) M, E	Chili sin Carne (Grünkern, Kidney Bohnen, Mais, Tomate) <small>G (Weizen, Dinkel)</small> mit Reis
Apfel	Quark mit Kirschen M	Joghurt mit Honig M	Banane	Haferkekse <small>G (Weizen, Hafer), E</small>
				

Die Menüs mit dem  - Logo entsprechendem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert (ausgenommen die mit \* gekennzeichneten Gerichte).

#### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = gewachst
- 8 = mit Phosphat
- 9 = mit Süßungsmittel
- 10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle

#### Allergene:

- G = Glutenhaltige Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Dinkel)
- K = Krebstiere
- E = Eier
- F = Fisch
  
- Er = Erdnüsse
- So = Soja
- M = Milch (einschließlich Laktose)
  
- N = Nüsse (Haselnüsse, Mandeln, Pekannüsse, Cashew, Pistazien, Walnüsse, Macadamia)
- Sel = Sellerie
- Sen = Senf
- Ses = Sesamsamen
- Sch = Schwefeldioxid und Sulfine
  
- L = Lupinen
- W = Weichtiere