




# SPEISEPLAN VOM 30.08. — 03.09.2021 Marion Dönhoff Gymnasium

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Bulgursalat (Paprika, Tomaten, Gurken)	Gemischter Salat (Eisberg, Ruccola, Gurken, Möhren Paprika) mit Vinaigrette 5	Möhrensalat	
Bandnudeln <small>© (Weizen)</small> mit Gemüse-Lachs-Sauce (Lauch, Sellerie, Möhren) <small>F, Sel, M</small>  *VEG: Bandnudeln <small>© (Weizen)</small> mit Gemüse-Tofu-Sauce <small>M, So</small>	Ofen Hähnchenschenkel mit Röstkartoffeln  *VEG: Veggie Schnitzel <small>So, © (Weizen)</small> mit Röstkartoffeln	Milchreis <small>M</small> mit warmem Kirschkompott oder Zimt und Zucker 3	Vollkorn Penne <small>© (Weizen)</small> mit Ratatouillesauce (Paprika, Aubergine, Zwiebeln, Zucchini) und geriebenem Käse <small>M</small>	Ofenkartoffel mit Toppings: Möhren, Röstzwiebeln <small>© (Weizen),</small> Gewürzgurken, Mais, Kräuterquark <small>M</small>
Joghurt mit Banane <small>M</small>	Apfelmus 3	Apfel	Joghurt mit Schokostreuseln <small>M, I, 9, N (Haselnüsse)</small>	Pflaumen
				

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