



# SPEISEPLAN VOM 27.09. — 01.10. 2021 Marion Dönhoff Gymnasium

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<p>Thunfischsalat (Mais, Zwiebeln) 5, F</p>	<p>Möhrensalat</p>	<p>Gurken, Radieschen, Kohlrabi</p>	<p>Gemischter Salat (Eisberg, Ruccola, Gurken, Möhren,) mit Vinaigrette 5</p>	<p>Bunter Salat (Eisberg-, Feldsalat, Lollo Rosso, Rote Zwiebeln, Möhren,) mit Joghurtdressing M</p>
<p>Vollkorn Penne G (Weizen) mit Möhren-Frischkäse-Sauce M</p>	<p>Toskana Pfanne mit Putenstreifen (Putenbrust, Oliven, Paprika, Zwiebeln, Tomate) G, G (Weizen) mit Kartoffeln  *VEG: Toskana Pfanne mit Seitan G, G (Weizen)</p>	<p>Süßkartoffeln- Kichererbsen-Curry M auf Reis</p>	<p>Gemüsefrikadelle (Erbsen, Möhren, Pastinaken, Mais) G (Weizen), E mit Kartoffestampf M</p>	<p>Kürbissuppe (Hokkaido, Kartoffeln) M, G (Weizen) mit 1 Brötchen G (Weizen), Ses</p>
<p>Joghurt mit Cornflakes M, G (Gerste, Mais)</p>	<p>Apfel</p>	<p>Quark mit Honig M</p>	<p>Joghurt mit roten Früchten M</p>	<p>Obst</p>
				

Änderungen vorbehalten.



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

