



# SPEISEPLAN VOM 22.04. – 26.04. 2024 Marion Dönhoff Gymnasium

| MONTAG   | DIENSTAG   | MITTWOCH   | DONNERSTAG  | FREITAG  |
|--|--|--|---|--|
| SALATBUFFET  | SALATBUFFET  |  |   | SALATBUFFET  |
| <p>Pasta<br/>G (Weizen)</p> <p>mit Champignonsauce<br/>M, G (Weizen), Sel, E, Sen, So, 9</p> | <p>Tomatensuppe<br/>M, G (Weizen)</p> <p>mit Vollkornreis<br/>und Brot<br/>G (Weizen), Ses</p> | <p>Putenbraten<br/>G (Weizen), E, Sel, M, Sen, So, 9</p> <p>mit Fingermöhren<br/>und Kartoffeln</p> <p>*VEG: Tofubraten<br/>G (Weizen), E, Sel, M, Sen, So, 9</p> <p>mit Fingermöhren<br/>und Kartoffeln</p> | <p>Fischfilet<br/>(MSC Seelachs)</p> <p>mit Zitrone, Gemüse und<br/>G (Weizen), M</p> <p>Reis</p> <p>*VEG: Seitan<br/>(Weizeneiweiß)</p> <p>mit Zitrone, Gemüse und<br/>G (Weizen), M</p> <p>Reis</p> | <p>Pad Thai gebratene Asia<br/>Nudeln<br/>G (Weizen), So, E</p> <p>mit Gemüsestreifen<br/>(Möhren, Lauch, Sellerie, Chinakohl,<br/>Pak Choi)<br/>Sel, So</p> |
| Obst   | Quark<br>M   | Obst   | Joghurt<br>M  | Obst   |

Änderungen vorbehalten.

### 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