



SPEISEPLAN VOM 08.07. – 12.07.2024 Schule Lehmkuhlenweg

| MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|---|--|--|---|--|
| | SALATBUFFET | SALATBUFFET | | SALATBUFFET |
| <p>Minestrone (Lauch, Möhren, Sellerie, Nudeln) G (Weizen), Ses</p> <p>mit Mehrkornbrötchen G (Weizen), Ses</p> | <p>Hähnchengyros (Hähnchenbrust und -keule, Zwiebeln)</p> <p>mit parboiled Reis und hausgemachter Tzatziki M</p> <p>*VEG: Veg. Gyros (Tofu, Soja, Weizeneiweiß, Zwiebeln) So, G (Weizen)</p> <p>mit parboiled Reis und hausgemachter Tzatziki M</p> | <p>Verschiedene Vollkornnudelsorten G (Weizen)</p> <p>und Saucen zum auswählen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomatensauce G (Weizen) • Thunfisch- Tomatensauce F, G (Weizen) | <p>Ofenkartoffeln mit Buttergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Mais, grüne Bohnen) M</p> | <p>Milchreis M</p> <p>mit Apfelmus 9,3</p> |
| <p>Joghurt M</p> | <p>Obst</p> | <p>Joghurt M</p> | <p>Quark M</p> | <p>Obst</p> |

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