



SPEISEPLAN VOM 08.07. – 12.07.2024 Marion Dönhoff Gymnasium

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SALATBUFFET		SALATBUFFET	SALATBUFFET	
<p>Verschiedene Vollkornnudelsorten <small>G (Weizen)</small></p> <p>und Saucen zum auswählen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomatensauce <small>G (Weizen)</small> • Thunfisch-Tomatensauce <small>F, G (Weizen)</small> • Pesto <small>(Basilikum, Olivenöl, Pinienkerne) N (Pinienkerne)</small> 	<p>Röstkartoffeln und Blumenkohl, Brokkoli überbacken <small>M, G (Weizen)</small></p>	<p>Hähnchengyros <small>(Hähnchenbrust und -keule, Zwiebeln) M, G (Weizen)</small></p> <p>mit parboiled Reis und hausgemachter Tzatziki <small>M</small></p> <p>*VEG: Veg. Gyros <small>(Tofu, Soja, Weizeneiweiß, Zwiebeln) M, G (Weizen)</small></p> <p>mit parboiled Reis und hausgemachter Tzatziki <small>M</small></p>	<p>Minestrone <small>(Lauch, Möhren, Sellerie, Nudeln) G (Weizen), Sel</small></p> <p>mit Mehrkornbrötchen <small>G (Weizen), Ses</small></p>	<p>Ofengemüse <small>(Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Möhren, Tomaten) G (Weizen), E, Sel</small></p> <p>mit Fetakäse <small>M</small></p>
Obst	Joghurt <small>M</small>	Obst	Quark <small>M</small>	Obst

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