



SPEISEPLAN VOM 11.11. — 15.11.2024 Marion Dönhoff Gymnasium

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet		Salatbuffet
<p>Minestrone (Lauch, Möhren, Sellerie, Nudeln) G (Weizen), Sel, Sen</p> <p>mit Brot G (Weizen), Ses</p>	<p>Hühnerfrikassee (Hähnchenbrust, Erbsen, Möhren) G (Weizen), M</p> <p>mit parboiled Reis</p> <p>*VEG: Veg. Frikassee mit Tofu (Erbsen, Möhren) G (Weizen), M, So</p> <p>mit parboiled Reis</p>	<p>Verschiedene Vollkornnudelsorten G (Weizen)</p> <p>und Saucen zum auswählen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Brokkolisauce G (Weizen), M • Toscanasauce (Paprika, Tomate) G (Weizen) • Basilikumpesto (Parmesan) M 	<p>Blumenkohl- Brokkoliauflauf G (Weizen), M</p> <p>dazu Kartoffeln</p>	<p>Backfisch (Seelachs, MSC) G (Weizen), F, E</p> <p>mit Petersilienkartoffeln und Remoulade 2, 3, 5, So, E</p> <p>*VEG: „Fischart“ (Tofu, Weizeneiweiß) G (Weizen), E, So</p> <p>mit Petersilienkartoffeln und Remoulade 2, 3, 5, So, E</p>
Obst	Quark M	Obst	Joghurt M	Vanillepudding G (Weizen), M

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