



# SPEISEPLAN VOM 10.02. – 14. 02.2025 Marion Dönhoff Gymnasium

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	SALATBUFFET	SALATBUFFET	SALATBUFFET	SALATBUFFET
<p>Möhren-Linsensuppe (Kartoffeln) mit Vollkornbrötchen <small>L, G (Weizen), Ses</small></p>	<p>Geflügelfrikadelle (Puten- und Hähnchenfleisch) <small>G (Weizen), Sel, E, Sen</small> mit Kartoffel- Steckrübenstampf <small>M</small></p> <p>*VEG: Gemüsefrikadelle <small>G (Weizen), E</small> mit Kartoffel- Steckrübenstampf <small>M</small></p>	<p>Verschiedene Nudelsorten <small>G (Weizen)</small> und Saucen zum auswählen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toscanasauce (Tomate, Paprika) <small>G (Weizen)</small></li> <li>• Champignonsauce <small>G (Weizen), M</small></li> </ul>	<p>Gemüse-Tofufrikassee (Erbsen, Möhren) <small>G (Weizen), M, So</small> mit parboiled Reis</p>	<p>Seelachsfilet mediterran (MSC, Tomate, Paprika, Karotten) <small>M, G (Weizen), F</small> mit Kartoffeln</p> <p>*VEG: Seitan mediterran <small>M, G (Weizen), So</small> mit Kartoffeln</p>
Obst	Joghurt <small>M</small>	Obst	Joghurt <small>M</small>	Haferkekse <small>G (Weizen, Hafer), E</small>

### 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