



SPEISEPLAN VOM 24.03. – 28.03.2025 Schule Lehmkuhlenweg

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Salatbuffet	Salatbuffet		Salatbuffet	
<p>Kartoffelsuppe <small>ⓐ (Weizen), Sel, M</small> mit Coûtons <small>ⓐ (Weizen)</small></p>	<p>Verschiedene Vollkornnudelsorten <small>ⓐ (Weizen)</small> und Saucen zum auswählen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomatensauce <small>ⓐ (Weizen)</small> • Thunfisch- Tomatensauce <small>ⓐ (Weizen), F</small> • Pesto (Basilikum, Olivenöl, Parmesan) <small>M</small> 	<p>Kartoffeln, Rührei <small>E</small> und Rahmspinat <small>M</small></p>	<p>„Zürchergeschnetzeltes“ vom Hähnchen (Hähnchenbrust, Champignons) <small>ⓐ (Weizen), M</small> auf parboiled Reis</p> <p>*VEG: Tofu mit Champignons in heller Sauce <small>ⓐ (Weizen), M, So</small> auf parboiled Reis</p>	<p>Röstkartoffeln mit Buttergemüse (Mais, Erbsen, Möhren, Bohnen) <small>M</small> und Kräuterquark <small>M</small></p>
<p>Joghurt <small>M</small></p>	<p>Obst</p>	<p>Joghurt <small>M</small></p>	<p>Obst</p>	<p>Haferkekse <small>ⓐ (Weizen, Hafer), E</small></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