



SPEISEPLAN VOM 07.04. — 11.04.2025 Marion Dönhoff Gymnasium

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
<p>Tomatensuppe mit Vollkornreis <small>G (Weizen), M</small></p> <p>und Brot <small>G (Weizen)</small></p>	<p>Verschiedene Pastasorten (Vollkornnudeln) <small>G (Weizen)</small></p> <p>und Saucen zum auswählen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lachs-Gemüsesauce <small>G Weizen, M, Sel, F</small> • Tomate-Mozzarella- sauce <small>G (Weizen), M</small> • Pesto (Basilikum, Parmesan) <small>M</small> 	<p>Geflügelbällchen (Pute und Hähnchen) mit Rahmsauce <small>G (Weizen), E, M, Sen, Sel, So, 9</small></p> <p>und parboiled Reis</p> <p>*VEG: Vegane Bällchen mit Rahmsauce <small>G (Weizen), E, M, Sen, Sel, So, 9</small></p> <p>und parboiled Reis</p>	<p>Röstkartoffeln mit Kräuterquark <small>M</small></p> <p>und Gemüse</p>	<p>Frühlingsrollen (mit Gemüsefüllung) <small>G (Weizen), E, So</small></p> <p>dazu Asianudeln <small>G (Weizen)</small></p> <p>und Sojasauce <small>So, G (Weizen)</small></p>
Obst	Joghurt <small>M</small>	Obst	Haferkekse <small>G (Hafer, Weizen), E, M</small>	Quark <small>M</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