



# SPEISEPLAN VOM 31.03. – 04.04.2025 Marion Dönhoff Gymnasium

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SALATBUFFET	SALATBUFFET	SALATBUFFET	SALATBUFFET	SALATBUFFET
<p>Bunter Gemüseeintopf mit Nudeln <small>G (Weizen)</small></p> <p>dazu Vollkornbaguette <small>G (Weizen)</small></p>	<p>Hühnerfrikasse (Hähnchenbrust- und keule, Erbsen und Möhren) <small>G (Weizen), M</small></p> <p>mit parboiled Reis</p> <p><b>*VEG:</b> Tofufrikasse (Erbsen und Möhren) <small>G (Weizen), M, So</small></p> <p>mit parboiled Reis</p>	<p>Verschiedene Pastasorten (Vollkornnudeln) <small>G (Weizen)</small></p> <p>und Saucen zum auswählen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zucchini-Tomatensauce <small>G Weizen), M</small></li> <li>• Champignonsauce <small>G ( Weizen), M</small></li> <li>• Pesto (Ruccola, Parmesan) M</li> </ul>	<p>Blumenkohl-Brokkoligratin <small>G (Weizen), M</small></p> <p>dazu Salzkartoffeln</p>	<p>Backfisch (Seelachs, MSC) <small>G (Weizen), F, E, Sen</small></p> <p>mit Kartoffelstampf M</p> <p><b>*VEG:</b> „Fischart“ <small>G (Weizen), M, E, Sen, So</small></p> <p>mit Kartoffelstampf M</p>
Joghurt M	Obst	Joghurt M	Götterspeise 4, 1, 9	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