



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>*VEG: 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"> • Zucchini-Tomatensauce <small>G Weizen), M</small> • Champignonsauce <small>G (Weizen), M</small> • Pesto (Ruccola, Parmesan) M | <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>*VEG: „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