



# SPEISEPLAN VOM 08.09. – 12.09.2025 Marion Dönhoff Gymnasium

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Tofufrikassee mit Gemüse, (Erbsen, Möhren) M, So, G (Weizen) parboiled Reis und Vollkornreis	Gemüseköttbullar E, G (Weizen) mit Kartoffelstampf M und Preiselbeeren 2, 8	Maishähnchenkeule (Ohne Knochen) dazu Kartoffelspalten  *VEG: „Hähnchenart“ Schnitzel (Weizeneiweiß, Soja) dazu Kartoffelspalten	Verschiedene Pastasorten G (Weizen) und Saucen zum auswählen: • Napolisaucen (Tomate) • Thunfisch- Tomatensauce F • Möhren- Frischkäsesauce M, G (Weizen)	Sesamkartoffeln Ses mit Joghurtdip M und gebratenes Gemüse (Paprika, Champignons, Zwiebeln)
Joghurt M	Obst	Quark M	Grießpudding M, G (Weizen)	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