



SPEISEPLAN VOM 17.11. — 21.11.2025 Marion Dönhoff Gymnasium

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Chili sin Carne (Grünkern, Mais, Kidneybohnen) G (Dinkel), So und parboiled Reis	Verschiedene Pastasorten (Vollkorn) G (Weizen) und Saucen zum auswählen: • Parmesansauce G (Weizen), M • Brokkolisauce G (Weizen), M	Hühnerfrikassee (Hähnchenbrust, Erbsen, Möhren) G (Weizen), M mit parboiled Reis und Vollkornreis	Röstkartoffeln dazu Zucchini, Möhren und Aubergine	4 Fischstäbchen (Seelachs, MSC) F, E, G (Weizen) mit Kartoffelstampf und Erbsen M *VEG: Veg. „Fischart“ (Soja, Weizeneiweiß) G (Weizen), So mit Kartoffelstampf und Erbsen M
Obst	Joghurt M	Obst	Quark M	Haferkekse G (Weizen, Hafer), E

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