



SPEISEPLAN VOM 09.02. — 13.02.2025 Marion Dönhoff Gymnasium

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
<p>Minestrone (Lauch, Möhren, Sellerie, Nudeln, weiße Bohnen) G (Weizen), Sel</p> <p>oder</p> <p>passierte Möhren- Kartoffelsuppe Sel, M</p> <p>dazu Brötchen Ses, G (Weizen)</p>	<p>Putengyros (Putenbrust, Zwiebeln) mit Tzatziki M</p> <p>und parboiled Reis</p> <p>*VEG: Sojageschnitzeltes So, G (Weizen)</p> <p>mit Tzatziki M</p> <p>und parboiled Reis</p>	<p>4 Fischstäbchen (MSC, Seelachs) G (Weizen), F, E</p> <p>mit Kartoffelstampf M</p> <p>und Erbsen</p> <p>*VEG: veg. „Fischart“ (Soja, Weizeneiweiß) G (Weizen), So</p> <p>mit Kartoffelstampf M</p> <p>und Erbsen</p>	<p>Verschiedene Pastasorten (Vollkorn) G (Weizen)</p> <p>und Saucen zur Auswahl:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ratatouillesauce • Veg. Carbonara (Gemüwestreifen) G (Weizen), M • Ruccolapesto M 	<p>Kartoffelpuffer G (Weizen), M, E</p> <p>Apfelmus 9, 3</p>
Quark M	Obst	Joghurt M	Quark M	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