



SPEISEPLAN VOM 23.03. — 27.03.2026 Schule Lehmkuhlenweg

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	
Vegetarischer Gulascheintopf (Kartoffeln, Möhren, Tomate) Weißkohleintopf (Porree, Sellerie, Möhren, Kartoffeln) Sel	Hähnchenbrust Teriyaki So mit roter Currysauce G (Weizen), M und Reis	Italienische Gemüsepfanne (Paprika, Möhren, Aubergine, Zucchini, Tomate) mit Rosmarinkartoffeln und Sauerrahmdip M	Verschiedene Pastasorten (Vollkorn) G (Weizen) und Saucen zur Auswahl: • Champignonsauce M • Napolisauc	
Quark M	Obst	Schokopudding M, E, N (Haselnüsse)	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