



SPEISEPLAN VOM 04.05. — 08.05.2026 Schule Lehmkuhlenweg

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
<p>Chili sin Carne (Grünkern, Mais, Kidneybohnen) <small>G (Dinkel), So</small> dazu Reis</p>	<p>Verschiedene Pastasorten (Vollkorn) <small>G (Weizen)</small> und Saucen zur Auswahl:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parmesansauce <small>G (Weizen), M</small> • Napolisauce • Ruccolapesto 	<p>Marinierte Chickenwings (Hähnchenflügel) mit Dip <small>M</small> mit Kartoffelspalten <small>M</small></p>	<p>Gemüsebällchen mit Sauce <small>So, M, G (Weizen), Sel, E, Sen, 9</small> dazu Couscous <small>G (Weizen)</small> oder Reis</p>	<p>Fischstäbchen (MSC, Seelachs) <small>F, E, G (Weizen)</small> mit Kartoffeln, Erbsen und Möhren</p> <p>*VEG: „Fischart“ (Soja, Weizeneiweiß) <small>So, E, G (Weizen)</small> mit Kartoffeln, Erbsen und Möhren</p>
Joghurt <small>M</small>	Joghurt <small>M</small>	Quark <small>M</small>	Wackelpudding <small>l, 4, 9</small>	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