



# SPEISEPLAN VOM 13.04. – 17.04.2026 Marion Dönhoff Gymnasium

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Verschiedene Pastasorten <small>G (Weizen)</small> und Saucen zur Auswahl: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brokkolisauce <small>M, G (Weizen)</small></li> <li>• Provençalsauce <small>(Tomate, Zucchini, Möhren) G (Weizen)</small></li> <li>• Thunfischsauce <small>G (Weizen), F</small></li> </ul>	Sesamkartoffeln <small>Ses</small> mit Joghurtdip <small>M</small> und gebratenem Gemüse <small>(Paprika, Champignons, Möhren, Zucchini)</small>	Geflügel-Cevapcici <small>(Hachröllchen) G (Weizen)</small> mit Gemüse und Tomatenreis *VEG: Frischkäsetasche <small>G (Weizen), M, E</small> mit Gemüse und Tomatenreis	Kartoffeln, Röhrei <small>E</small> und Spinat <small>M</small> oder Gemüse	Pad Thai gebratene Asia Nudeln mit Gemüsestreifen <small>G (Weizen), So, E, Sel</small> dazu Süß-Sauersauce <small>5</small>
Obst	Quark <small>M</small>	Obst	Joghurt <small>M</small>	Vanillepudding <small>M, E, G (Weizen)</small>

### 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