



# SPEISEPLAN VOM 01.06. — 05.06.2026 Marion Dönhoff Gymnasium

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
<p>Verschiedene Pastasorten (Vollkorn) G (Weizen), E</p> <p>und Saucen zur Auswahl:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tomaten-Mozzarellasauce G (Weizen), M</li> <li>• Lachs-Kräutersauce G (Weizen), M, F</li> <li>• Ruccolapesto (Olivenöl, Parmesan) M</li> </ul>	<p>Cremiges Curry (Kichererbsen, Möhren, Süßkartoffeln, Kokosmilch) G (Weizen), M</p> <p>auf Reis</p>	<p>Bauerntopf mit Rinderhack, Kartoffeln, Paprika, Tomate M, G (Weizen)</p> <p>dazu Baguettebrot G (Weizen)</p> <p>*VEG: Bauerntopf mit Seitan, Kartoffeln, Paprika, Tomate M, G (Weizen), So</p> <p>dazu Baguettebrot G (Weizen)</p>	<p>Ofenkartoffeln mit Kräuterquark M</p> <p>und Toppings zur Auswahl:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Möhrenraspeln</li> <li>• Röstzwiebeln G (Weizen)</li> <li>• Gewürzgurken 5, 9</li> <li>• rote Beete</li> <li>• Mais</li> <li>• Kidney Bohnen</li> </ul>	<p>Vegetarische Lasagne (Grünkern, Tomate, Käse) G (Weizen), M</p>
Obst	Vanillepudding M, G (Weizen), E	Joghurt M	Obst	Quark M

### 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