



SPEISEPLAN VOM 08.06. — 12.06.2026 Marion Dönhoff Gymnasium

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
<p>Minestrone (Lauch, Möhren, Sellerie, Weiße Bohnen, Nudeln) G (Weizen), Sel</p> <p>oder passierte Kartoffelsuppe M, Sel</p> <p>dazu Brötchen G (Weizen), Ses</p> <p>oder Croûtons G (Weizen)</p>	<p>Hähnchengyros (Hähnchenbrust- und Keule, Zwiebeln) mit Tzatziki M</p> <p>und Reis oder Bulgur G (Weizen)</p> <p>*VEG: Veg. Gyros So</p> <p>mit Tzatziki M</p> <p>und Reis oder Bulgur G (Weizen)</p>	<p>Sesamkartoffeln Ses</p> <p>mit Joghurtdip M</p> <p>und gebratenes Gemüse (Paprika, Möhren, Champignons, Zwiebeln, Zucchini)</p>	<p>Tortellini (Ricotta-Spinat) G (Weizen), M, E</p> <p>mit Parmesan- Basilikumsauce M, G (Weizen)</p> <p>oder Ratatouillesauce G (Weizen)</p>	<p>Schlemmerfilet (MSC, Seelachs) G (Weizen), E, F</p> <p>dazu Röstkartoffeln Leipziger Allerleigemüse</p> <p>*VEG: Kohlrabischnitzel G (Weizen), E, M</p> <p>dazu Röstkartoffeln Leipziger Allerleigemüse</p>
<p>Joghurt M</p>	<p>Obst</p>	<p>Schokopudding M, G (Weizen), E, N (Haselnüsse)</p>	<p>Obst</p>	<p>Quark M</p>

*Änderungen vorbehalten

Wunschessen

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