



# SPEISEPLAN VOM 18.05. — 22.05.2026 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>• Thunfisch-Tomatensauce G (Weizen), F</li> <li>• Champignonsauce G (Weizen), M</li> <li>• Pesto Calabrese (Paprika, Tomate, Parmesan) M</li> </ul>	<p>Gemüsefrikadelle (Erbsen, Möhren, Pastinake, Mais) mit Quarkdip M</p> <p>und Stampfkartoffeln M</p> <p>oder Couscous G (Weizen)</p>	<p>Kartoffel-Tortilla (Zwiebeln, Kartoffeln, Ei) M, E, G (Weizen)</p> <p>oder Spinat-Tortilla (Spinat, Kartoffeln, Ei) M, E, G (Weizen)</p>	<p>Käsespätzle G (Weizen), E, M</p> <p>mit Röstzwiebeln G (Weizen)</p> <p>oder Tomatensauce G (Weizen)</p>	<p>Würstchengulasch (Geflügelwürstchen, Paprika, Tomate) G (Weizen), Sel, Sen, 2, 3, 9</p> <p>dazu Kartoffeln oder Reis</p> <p>*VEG: Tofugulasch (Tofu, Paprika, Tomate) G (Weizen), Sel, Sen, 2, 3, 9, So</p> <p>dazu Kartoffeln oder Reis</p>
Obst	Grießpudding M, G (Weizen)	Joghurt M	Obst	Quark M

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