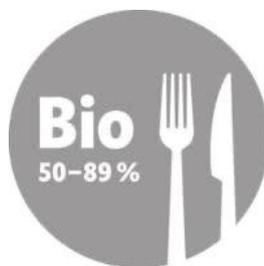


SPEISEPLAN

Gymnasium Allermöhe



KW 15	07.04.25	08.04.25	09.04.25	10.04.25	11.04.25
Gericht 1 vegetarisch	Frische Tortellini mit Käse-Tomaten-Füllung in Kräutersoße ^{A1,G,C}	Veggie Burger Vegetarischer Taler im Hamburger Brötchen ^{A1} mit Käse ^G dazu Pommes, Ketchup und Mayonnaise ^{C,J}	Gemüse Frikadelle mit Petersilienkartoffeln, Buttergemüse ^G und Remoulade ^{C,J}	Bällis Mediterran (Gemüse und Mozzarella ^{A1,G}) mit Erbsen und Möhren in Béchamelsoße ^G dazu Parboiled Reis	Reibekuchen mit Apfelmus
Gericht 2 Fisch / Fleisch	Rigatoni mit Champignons und Erbsen in Kräutersoße ^{A1,G}	Hamburger Rindfleisch Patty im Hamburger Brötchen ^{A1} mit Käse ^G dazu Pommes, Ketchup und Mayonnaise ^{C,J}	Alaska Seelachsfilet ^{A1,D} mit Petersilienkartoffeln, Buttergemüse ^G und Remoulade ^{C,J}	Geflügel Kräuter Klopse mit Erbsen und Möhren in Béchamelsoße ^G dazu Parboiled Reis	
Zusatzangebot	Schoko Pudding ^G oder Stück Obst	Gemischter Salat oder Stück Obst	Gemischter Salat oder Stück Obst	Gemischter Salat oder Stück Obst	Couscous Salat mit Avocado

Alle Zutaten sind BIO und stehen unter der Kontrolle von DE-ÖKO-034 mit Ausnahme von:
Hamburger Brötchen, Rindfleisch Patty, Käse, Pommes, Alaska Seelachsfilet, Remoulade und Geflügel Klopse

Alle Fischprodukte sind aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei (MSC)

Änderungen vorbehalten

A1 = Weizen
G = Milchprodukte

A2 = Dinkel
J = Senf

A3 = Roggen
E = Erdnüsse

H1 = Mandel
K = Sesamsamen

H2 = Cashewkerne
C = Eier

H3 = Pinienkerne
F = Soja

D = Fisch
I = Sellerie

Wir wünschen guten Appetit!

GESUNDE SCHULVERPFLEGUNG