

SPEISEPLAN

Gymnasium Othmarschen



KW 14	31.03.25	01.04.25	02.04.25	03.04.25	04.04.25
Gericht 1 vegetarisch	Gemüse Frikadelle in Tomaten-Sahne-Soße ^G mit Basmati Reis und Ofengemüse	Frische Tortellini mit Käse-Tomatenfüllung in Kräutersoße ^{A1,G,C} dazu Sonnenblumenkerne	Glücks Sterne mit Salzkartoffeln, Bohnengemüse und Dill-Dip ^G	So Tomato Penne in fruchtiger Tomatensoße ^{A1} dazu Parmesan ^G	Rührei ^C mit Spinat und Bratkartoffeln
Gericht 2 Fisch / Fleisch	Geflügel Frikadelle in Tomaten-Sahne-Soße ^G mit Basmati Reis und Ofengemüse	Schmetterlingsnudeln mit Champignons und Erbsen in Kräutersoße ^{A1,G} dazu Sonnenblumenkerne	Kutterfrikadelle (Seelachs ^{A1,D}) mit Salzkartoffeln, Bohnengemüse und Dill-Dip ^G	Bolognese Penne in fruchtiger Tomatensoße mit Rinderhack ^{A1} dazu Parmesan ^G	
Zusatzangebot	Gemischter Salat oder ein Stück Obst	Quarkjoghurt mit Erdbeermus ^G oder Stück Obst	Gemischter Salat oder ein Stück Obst	Gemischter Salat oder ein Stück Obst	Gemischter Salat oder ein Stück Obst

Alle Zutaten sind BIO und stehen unter der Kontrolle von DE-ÖKO-034 mit Ausnahme von:
Gemüse & Geflügel Frikadelle und Kutterfrikadelle

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