

SPEISEPLAN

Gymnasium Othmarschen



KW 17	21.04.25	22.04.25	23.04.25	24.04.25	25.04.25
Gericht 1 vegetarisch	Ostermontag	Pesto-Rosso ^{H2} Penne mit Pesto-Rosso-Soße ^{A1,G} dazu Kirschtomaten und Rucola	Gemüse Ratatouille mit Parboiled Reis dazu Zaziki ^G	Bällchen Mediterran ^{A1,G,K} mit Kartoffel-Möhren-Stampf ^G dazu Ofengemüse	Wunschessen 4 Pfannkuchen ^{A1,G,C} mit Apfelmus
Gericht 2 Fisch / Fleisch	keine Mittagsverpflegung	Pesto-Verde ^{H3} Penne mit Pesto-Verde-Soße ^{A1,G} dazu Kirschtomaten und Rucola	Hähnchenschenkel mit Parboiled Reis und Tomatensoße dazu Zaziki ^G	Fischstäbchen (Seelachs ^{A1,D}) mit Kartoffel-Möhren-Stampf ^G dazu Ofengemüse	
Zusatzangebot	—	Milchreis ^G mit Zimt und Zucker oder roter Grütze	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:
Hähnchenschenkel und Fischstäbchen

Alle Fischprodukte sind aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei (MSC)

Änderungen vorbehalten

A1 = Weizen
G = Milchprodukte

A2 = Hafer
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