

SPEISEPLAN

Gymnasium Othmarschen



KW 20	12.05.25	13.05.25	14.05.25	15.05.25	16.05.25
Gericht 1 vegetarisch	Möhren-Tomaten-Linsen Bolognese mit Penne ^{A1} und Parmesan ^G	Bällis Mediterran (Gemüse und Mozzarella ^G) mit Bratkartoffeln, Buttergemüse und Remoulade ^{C,J}	Frikassee mit Erbsen, Möhren und Champignons ^{A1,G} dazu Parboiled Reis	Vegetarische Schnitzel mit Salzkartoffeln, Ofengemüse und Ketchup	Geschnetztes mit frischem Gemüse in Rahmsoße ^G dazu Nudeln ^{A1}
Gericht 2 Fisch / Fleisch	Penne ^{A1} in fruchtiger Tomatensoße. mit frischem Gemüse und Parmesan ^G	Vollkorn Fischstäbchen (Seelachs ^{A1,D}) mit Bratkartoffeln, Buttergemüse und Remoulade ^{C,J}	Hühnerfrikassee Hähnchenbrust mit Erbsen, Möhren und Champignons ^{A1,G} dazu Parboiled Reis	Hähnchen Schnitzel ^{A1,C} mit Salzkartoffeln Ofengemüse und Ketchup	
Zusatzangebot	Gemischter Salat oder ein Stück Obst	Gemischter Salat oder ein Stück Obst	Gemischter Salat oder ein Stück Obst	Gemischter Salat oder ein Stück Obst	Eis ^G

Alle Zutaten sind BIO und stehen unter der Kontrolle von DE-ÖKO-034 mit Ausnahme von:

Fischstäbchen, Remoulade, Baguette, Veg. & Hähnchen Schnitzel und Eis

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