

SPEISEPLAN

Gymnasium Othmarschen



KW 29	14.07.25	15.07.25	16.07.25	17.07.25	18.07.25
Gericht 1 vegetarisch	Penne ^{A1} in fruchtiger Tomatensoße mit frischem Gemüse 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	Geschnitzeltes mit frischem Gemüse in Rahmsoße ^G dazu Nudeln ^{A1}
Gericht 2 Fisch / Fleisch		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,G} mit Salzkartoffeln Ofengemüse und Ketchup	
Zusatz- angebot	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