

# SPEISEPLAN

Klein Flottbeker Weg &  
Gymnasium Othmarschen



KW 04	19.01.26	20.01.26	21.01.26	22.01.26	23.01.26
<b>Gericht 1</b> vegetarisch	Geschnetzeltes mit frischem Gemüse in Rahmsoße <sup>G</sup> dazu Nudeln <sup>A1</sup>	Bällis Mediterran (Gemüse und Mozzarella <sup>G</sup> ) mit Bratkartoffeln, Buttergemüse und Remoulade <sup>C,J</sup>	Matsaman Curry Tofu <sup>F</sup> mit Tofu, Kartoffeln und Gemüse in Kokos-Curry-Soße dazu Basmati Reis	Vegetarische Schnitzel mit Salzkartoffeln und Ofengemüse dazu Ketchup	Reibekuchen mit Apfelmus
<b>Gericht 2</b> Fisch / Fleisch		Vollkorn Fischstäbchen (Seelachs <sup>A1,D</sup> ) mit Bratkartoffeln, Buttergemüse und Remoulade <sup>C,J</sup>	Matsaman Curry Huhn mit Hähnchenbrust, Kartoffeln und Gemüse in Kokos-Curry-Soße dazu Basmati Reis	Hähnchen Schnitzel <sup>A1,C</sup> mit Salzkartoffeln und Ofengemüse dazu Ketchup	
<b>Zusatz-angebot</b>	Grießbrei <sup>G</sup> mit roter Grütze	Bunte Salatmischung mit Dressing & Obst	Bunte Salatmischung mit Dressing & Obst	Bunte Salatmischung mit Dressing & Obst	Couscous Salat mit Avocado

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

Fischstäbchen, Remoulade, Veg. & Hähnchen Schnitzel

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!