

# SPEISEPLAN

Gymnasium Allermöhe



KW 08	16.02.26	17.02.26	18.02.26	19.02.26	20.02.26
<b>Gericht 1</b> vegetarisch	Frische Tortellini mit Käse-Tomaten-Füllung in Kräutersoße <sup>A1,G,C</sup>	Vegetarische Bällchen mit Petersilienkartoffeln, Buttergemüse <sup>G</sup> und Remoulade <sup>C,J</sup>	Gemüse Frikadelle mit Erbsen und Möhren in Béchamelseoße <sup>G</sup> dazu Parboiled Reis	Pesto-Rosso <sup>H2</sup> Nudeln mit Pesto-Rosso-Soße <sup>A1,G</sup> dazu Sonnenblumenkerne	4 Reibekuchen mit Apfelmus
<b>Gericht 2</b> Fisch / Fleisch	Rigatoni mit Champignons und Erbsen in Kräutersoße <sup>A1,G</sup>	Alaska Seelachsfilet <sup>A1,D</sup> mit Petersilienkartoffeln, Buttergemüse <sup>G</sup> und Remoulade <sup>C,J</sup>	Geflügel Frikadelle mit Erbsen und Möhren in Béchamelseoße <sup>G</sup> dazu Parboiled Reis	Pesto-Verde <sup>H3</sup> Nudeln mit Pesto-Verde-Soße <sup>A1,G</sup> dazu Sonnenblumenkerne	
<b>Zusatzangebot</b>	Stück Obst	Stück Obst	Stück Obst	Schokopudding oder Stück Obst	Stück Obst

**Alle Zutaten sind BIO und stehen unter der Kontrolle von DE-ÖKO-034 mit Ausnahme von:**  
Alaska Seelachs, Gemüse und Geflügel Frikadelle

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**