

SPEISEPLAN

Gymnasium Allermöhe



KW 08	16.02.26	17.02.26	18.02.26	19.02.26	20.02.26
Gericht 1 vegetarisch	Frische Tortellini mit Käse-Tomaten- Füllung in Kräutersoße ^{A1,G,C}	Vegetarische Bällchen mit Petersilienkartoffeln, Buttergemüse ^G und Remoulade ^{C,J}	Gemüse Frikadelle mit Erbsen und Möhren in Béchamelsoße ^G dazu Parboiled Reis	Pesto-Rosso ^{H2} Nudeln mit Pesto-Rosso- Soße ^{A1,G} dazu Sonnenblumenkerne	4 Reibekuchen mit Apfelmus
Gericht 2 Fisch / Fleisch	Rigatoni mit Champignons und Erbsen in Kräutersoße ^{A1,G}	Alaska Seelachsfilet ^{A1,D} mit Petersilienkartoffeln, Buttergemüse ^G und Remoulade ^{C,J}	Geflügel Frikadelle mit Erbsen und Möhren in Béchamelsoße ^G dazu Parboiled Reis	Pesto-Verde ^{H3} Nudeln mit Pesto- Verde-Soße ^{A1,G} dazu Sonnenblumenkerne	
Zusatz- angebot	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