

# SPEISEPLAN

Gymnasium Allermöhe



KW 22	25.05.26	26.05.26	27.05.26	28.05.26	29.05.26
<b>Gericht 1</b> vegetarisch	Feiertag ****	Ravioli Pizzaiola <sup>A1,G</sup> in Tomaten-Cassis- Soße dazu Sonnenblumenkerne	Vegetarische Taler mit Erbsen und Möhren in Béchamelsoße <sup>A1,G</sup> dazu Parboiled Reis	Gemüse Schnitzel <sup>A1</sup> mit Bratkartoffeln, Buttergemüse und Ketchup	So Tomato Penne in fruchtiger Tomatensoße dazu Parmesan <sup>A1,G</sup>
<b>Gericht 2</b> Fisch / Fleisch	kein Mittagessen	Rigatoni <sup>A1</sup> in Tomaten-Sahne- Soße mit Hähnchenbrust dazu Sonnenblumenkerne	Knusperbackfisch (Seelachs <sup>A1,D</sup> ) mit Erbsen und Möhren in Béchamelsoße <sup>A1,G</sup> dazu Parboiled Reis	Hähnchen Schnitzel <sup>A1,C</sup> mit Bratkartoffeln, Buttergemüse und Ketchup	Bolognese Penne in fruchtiger Tomatensoße mit Rinderhack <sup>A1</sup> dazu Parmesan <sup>G</sup>
<b>Zusatz- angebot</b>	—	Vanille Pudding <sup>G</sup> oder Obst	Obst	Obst	Obst

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

Knusperbackfisch, Gemüse & 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!

**GESUNDE SCHULVERPFLEGE**