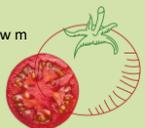


# SPEISEPLAN

# MARTIN-NIEMÖLLER-SCHULE

<p><b>Montag, 02. September 2024</b></p> <p>Farfalle<sup>gw</sup> mit Spinat-Käsesoße<sup>gw m</sup></p>  <p>Tomatensuppe<sup>m</sup> mit feinen Gemüsestreifen (Möhren, Zucchini) und Croutons<sup>gw sm</sup></p> <p>Obst / Knabbergemüse</p>	<p><b>Dienstag, 03. September 2024</b></p> <p>Königsberger Klopse<sup>gw e sj m sc sl sn sm</sup> (Geflügel) mit heller Kapernsoße<sup>gw m</sup> und Kartoffeln</p> <p>Vegetarische Paella<sup>sj g sm</sup> (Tofu, Paprika, Erbsen, Tomaten) mit Kräuter-Dip<sup>m</sup></p> <p>Zitronenquark<sup>m</sup> / Salatbuffet mit Sonnenblumenkernen<sup>g sj sm</sup></p>	<p><b>Mittwoch, 04. September 2024</b></p> <p>Lachs in milder Currysoße<sup>f gw m</sup> mit Blumenkohl<sup>m</sup> und Reis<sup>g sm</sup></p>  <p>Penne<sup>gw</sup> mit Basilikum-Pesto<sup>m g sj sm</sup> und Tomato-Mozzarella-Salat<sup>m</sup> mit Balsamico-Dressing</p> <p>Tomate-Mozzarella-Salat<sup>m</sup> mit Balsamico-Dressing / Obst</p>	<p><b>Donnerstag, 05. September 2024</b></p> <p>Paneer (Indischer Rahmkäse) in Kräutersahnesoße<sup>gw m</sup> mit Erbsen und Bulgur<sup>gw sj sm</sup></p> <p>Bunter Gemüse Eintopf<sup>sl</sup> (Bohnen, Erbsen, Möhren) mit Dinkelvollkornbrötchen<sup>gd gw gh gg sm n sc e m sj</sup></p> <p>Obst / Salatbuffet mit Sonnenblumenkernen<sup>g sj sm</sup></p>	<p><b>Freitag, 06. September 2024</b></p> <p>Vegetarische Bratwurst<sup>sj sl g e m sc sn sm</sup> mit Tomaten-Currysoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree<sup>m</sup></p>  <p>Gelbe Linsensuppe<sup>m g sj sm</sup> mit Fladenbrot<sup>gw gr m sm sj e sc n</sup></p> <p>Schokopudding<sup>m</sup> / Salatbuffet mit Sonnenblumenkernen<sup>g sj sm</sup></p>
<p><b>Montag, 09. September 2024</b></p> <p>Spirelli<sup>gw</sup> mit Tomaten-Basilikumsoße und Reibekäse<sup>m</sup></p> <p>Mexikanische Gemüsepfanne<sup>sj gw m</sup> (Tofu, Mais, Bohne, Paprika) mit Bulgur<sup>gw sj sm</sup></p> <p>Obst / Knabbergemüse</p>	<p><b>Dienstag, 10. September 2024</b></p> <p>Rindergeschnetzeltes<sup>gw m</sup> nach "Stroganoff-Art" (Saure Gurken, Champignons, Tomaten) mit Reis<sup>g sm</sup></p>  <p>Gemüsebratling<sup>gw e</sup> mit Kartoffelgratin<sup>m</sup> und Brokkoli in heller Soße<sup>gw m</sup></p> <p>Mangojoghurt<sup>m</sup> / Salatbuffet mit Kürbiskernen<sup>sm</sup></p>	<p><b>Mittwoch, 11. September 2024</b></p> <p>Fisch Nuggets<sup>gw</sup> mit Möhren-Erbsengemüse<sup>m</sup> und Kartoffelstampf<sup>m</sup></p> <p>Kartoffeln mit Kräuterquark<sup>m</sup>, dazu Gurkensalat mit frischem Dill</p> <p>Obst / Salatbuffet mit Kürbiskernen<sup>sm</sup></p>	<p><b>Donnerstag, 12. September 2024</b></p> <p>Eierfrikassee<sup>m gw</sup> (Möhren, Erbsen, Porree) mit Kartoffeln</p> <p>Vorsuppe: Blumenkohlcremesuppe<sup>m</sup> Grießbrei<sup>m gw</sup></p> <p>Rote Grütze / Salatbuffet mit Kürbiskernen<sup>sm</sup></p> 	<p><b>Freitag, 13. September 2024</b></p> <p>Vollkornpenne<sup>gw</sup> mit vegetarischer Bolognese<sup>gd</sup> (Grünkern, Zucchini, Tomate, Möhren) und Reibekäse<sup>m</sup></p> <p>Vegane Nuggets<sup>gw gg sj</sup> mit Gemüsecouscous<sup>gw sj sm</sup> und Schnittlauchdip<sup>m</sup></p> <p>Birnenquark<sup>m</sup> / Salatbuffet mit Kürbiskernen<sup>sm</sup></p>
<p><b>Montag, 16. September 2024</b></p> <p>Farfalle<sup>gw</sup> mit Tomaten-Gemüsesoße (Brokkoli, Zucchini, Paprika), dazu Gemüsesticks</p> <p>Backcamembert<sup>gw m</sup> mit Preiselbeerkompott, Maisgemüse und Kartoffelstampf<sup>m</sup></p>  <p>Obst / Knabbergemüse</p>	<p><b>Dienstag, 17. September 2024</b></p> <p>Chinapfanne mit Geflügel<sup>sj</sup> (Paprika, Weißkohl, Sojasprossen) und Reis<sup>g sm</sup></p> <p>Maultaschen<sup>gw e m sl sj sn</sup> in Gemüsebrühe<sup>sl</sup></p> <p>Möhren-Apfel-Rohkost / Obst</p>	<p><b>Mittwoch, 18. September 2024</b></p> <p>Lachs in Gurken-Dillsoße<sup>f gw m</sup> mit Vollkornreis<sup>g sm</sup></p> <p>italienischer Vollkornnudelaufauf<sup>gw m</sup> (Zucchini) mit Tomatensoße</p> <p>Pflaumenquark<sup>m</sup> / Salatbuffet mit geröstetem Sesam<sup>g sj sm</sup></p> 	<p><b>Donnerstag, 19. September 2024</b></p> <p>Kichererbsenragout<sup>sj sl g sm sn</sup> (Sojabits, Tomaten, Möhren, Paprika) mit Couscous<sup>gw sj sm</sup></p> <p>Gazpacho (Spanische Gemüsesuppe mit Tomaten, Zucchini, Paprika) mit Croutons<sup>gw sm</sup></p> <p>Obst / Salatbuffet mit geröstetem Sesam<sup>g sj sm</sup></p>	<p><b>Freitag, 20. September 2024</b></p> <p>Blumenkohl in Currycremesoße<sup>gw m</sup> mit Bulgur<sup>gw sj sm</sup></p> <p>Käsespätzle<sup>gw m e</sup> mit Röstzwiebeln<sup>gw</sup> und dunkler Soße</p> <p>Vanillepudding<sup>m</sup> / Salatbuffet mit geröstetem Sesam<sup>g sj sm</sup></p>

## Allergen Deklaration

Sofern die Inhaltsstoffe nicht aus der Bezeichnung hervorgehen: g=Gluten, gw=Weizen, gr=Roggen, gg=Gerste, gh=Hafer, gd=Dinkel, gk=Kamut, kr=Krebstiere, e=Ei, f=Fisch, n=Erdnuss, sj=Soja, m=Milch oder Milchbestandteile, sc=Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss), sl=Sellerie, sn=Senf, sm=Sesam, sd=Schwefeldioxid u. Sulphite, lu=Lupine, w=Weichtiere

 Alle **grünen Komponenten** sind gem. der VO (EG) VO 2018/848 zu 100% aus Bio-Zutaten

**Blaue Buchstaben** weisen auf eventuell vorhandene Spuren in den Speisen hin (Herstellerangaben).

**Rote Zahlen** weisen auf enthaltene Zusatzstoffe hin.

Alle Speisen können jedoch Spuren vorangegangener Allergene enthalten.

Wir verwenden jodiertes Speisesalz. **Änderungen vorbehalten!**

## Zusatzstoffkennzeichnung

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 2.1=mit Nitritpökelsalz, 2.2=mit Nitrat, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=mit Süßungsmittel, 8.1=enthält eine Phenylalaninquelle, 9=mit Phosphat, 10=Koffeinhaltig, 11=chininhaltig



Freiheit 10, 13597 Berlin  
030-36 75 95-0 • info@luna.de  
www.luna.de

# SPEISEPLAN

Montag, 23. September 2024

Penne<sup>gw</sup>  
mit Kräuterfrischkäsesoße<sup>gwm</sup>  
und Gemüsesticks

Hausgemachter Grünkertaler<sup>gd e sj sn sm lu</sup>  
mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen)<sup>m g sm</sup>  
und Tomatenrahmsauce<sup>m</sup>

Obst / Knabbergemüse

Montag, 30. September 2024

Spirelli<sup>gw</sup>  
mit Linsenbolognese<sup>g sm</sup> (Tomate, Möhren)  
und Reibekäse<sup>m</sup>

Gratinierter Brokkoli<sup>m gw</sup>  
mit Süßkartoffelpüree<sup>m</sup>

Obst / Knabbergemüse

Dienstag, 24. September 2024

Kartoffelsuppe<sup>sl</sup> (Porree, Möhren)  
mit vegetarischem Würstchen<sup>e m g sl sn sj</sup>  
und Knusperbrötchen<sup>gd gw gh gg sm n sc e m sj</sup>

Chili con Carne<sup>g sm</sup> (Bohnen-Hackfleisch-  
Eintopf mit Tomaten, Mais, Paprika)  
mit Fladenbrot<sup>gw gr m sm sj e sc n</sup>

Müslijoghurt mit Agavendicksaft<sup>m gw gg gh</sup>  
<sup>sj sn sm lu</sup> / Salatbuffet mit  
Sonnenblumenkernen<sup>g sj sm</sup>

Mittwoch, 25. September 2024

Panierter Seelachs<sup>gw f m e sn</sup>  
mit Gewürzgurken-Dip<sup>m</sup>  
und Vollkornreis<sup>g sm</sup>

Champignoncremesuppe<sup>gwm</sup> mit  
Dinkelvollkornbrötchen<sup>gd gw gh gg sm n sc e m sj</sup>

Coleslaw<sup>m</sup> / Obst



# MARTIN-NIEMÖLLER-SCHULE

Donnerstag, 26. September 2024

Rührei<sup>m</sup> mit Rahmspinat<sup>gwm</sup>  
und Kartoffeln, dazu Tomatensalat  
mit frischem Schnittlauch

Vorsuppe: Tomatensuppe  
Milchspeise aus Goldhirse<sup>m g n sj sm</sup>

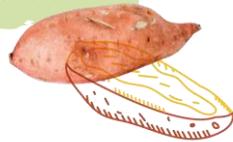
Kirschkompott / Salatbuffet  
mit Sonnenblumenkernen<sup>g sj sm</sup>

Freitag, 27. September 2024

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf<sup>m gw</sup>  
mit Schnittlauchsoße<sup>m gw</sup>

Grüner Erbseneintopf<sup>g sj sn sm lu</sup>  
(Möhren, Porree)

Obst / Salatbuffet mit  
Sonnenblumenkernen<sup>g sj sm</sup>



## Allergen Deklaration

Sofern die Inhaltsstoffe nicht aus der Bezeichnung hervorgehen: g=Gluten, gw=Weizen, gr=Roggen, gg=Gerste, gh=Hafer, gd=Dinkel, gk=Kamut, kr=Krebstiere, e=Ei, f=Fisch, n=Erdnuss, sj=Soja, m=Milch oder Milchbestandteile, sc=Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss), sl=Sellerie, sn=Senf, sm=Sesam, sd=Schwefeldioxid u. Sulphite, lu=Lupine, w=Weichtiere

 Alle **grünen Komponenten** sind gem. der VO (EG) VO 2018/848 zu 100% aus Bio-Zutaten  
**Blaue Buchstaben** weisen auf eventuell vorhandene Spuren in den Speisen hin (Herstellerangaben).

**Rote Zahlen** weisen auf enthaltene Zusatzstoffe hin.

Alle Speisen können jedoch Spuren vorangegangener Allergene enthalten.

Wir verwenden jodiertes Speisesalz. **Änderungen vorbehalten!**

## Zusatzstoffkennzeichnung

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff,  
2.1=mit Nitritpökelsalz, 2.2=mit Nitrat,  
3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker,  
5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst,  
8=mit Süßungsmittel, 8.1=enthält eine Phenylalaninquelle,  
9=mit Phosphat, 10=Koffeinhaltig, 11=chininhaltig



Freiheit 10, 13597 Berlin  
030-36 75 95-0 • info@luna.de  
www.luna.de