

Oberschule an der Kurt-Schumacher-Allee

Speiseplan

Woche vom 24.01. - 28.01.2022

	Menü 1	Veggie	Nudelbar	Salatbar	Dessert
Montag 24.01.2022	Kutterfrikadelle (a1,g,d,j) mit Salzkartoffeln, Remoulade und Karotten	Kartoffelgratin (g)	Nudeln (a1) mit Sauce und geriebenem Hartkäse (g,1,2)	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a1)	Obst (16)
Dienstag 25.01.2022	Erseneintopf mit Geflügelwiener (i,j), dazu Baguette (a1)	Bulgur-Feta-Pfanne (a1,g)	Nudeln (a1) mit Sauce und geriebenem Hartkäse (g,1,2)	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a1)	Bratapfel-joghurt (g,h,h1,h2) Schokoküsse (a1,f,g,c)
Mittwoch 26.01.2022	Pizza Margherita-Art (a1,g)	↔	Nudeln (a1) mit Sauce und geriebenem Hartkäse (g,1,2)	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a1)	Obst (16)
Donnerstag 27.01.2022	Putengulasch mit Spätzle (a1)	Spätzle mit Tomatensauce und geriebenem Hartkäse (1,2,g)	Nudeln (a1) mit Sauce und geriebenem Hartkäse (g,1,2)	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a1)	Götterspeise (ohne Gelatine) mit Sauce Vanille Art (g)
Freitag 28.01.2022	Canelloni (a1,c,g) mit Frischkäsefüllung und Kräutersauce (g)	↔	Nudeln (a1) mit Sauce und geriebenem Hartkäse (g,1,2)	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a1)	Obst (16)

★ **Als ständige Auswahl bieten wir:**
„Gemügesticks oder frisches Obst“ ★

**Je nach Saison und Verfügbarkeit, setzen wir Lebensmittel aus biologisch
 kontrolliertem Anbau, von BIO zertifizierten Lieferanten ein.**

Zusatzstoffe (Zahlen in Klammern) - und Allergenkennzeichnung (Buchstaben in Klammern) entnehmen Sie bitte dem Aushang.

Mit * versehene Informationen entnehmen Sie bitte dem Aufsteller und dem Aushang.

Da in unserem Betrieb auch Produkte mit allergenen Zutaten verarbeitet werden, kann eine unbeabsichtigte Kontamination mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen nicht ausgeschlossen werden. Sprechen Sie uns an, wenn Sie weitere Informationen benötigen.