

Rückgabe bis spätestens 29.07.2024

Speiseplan August 2024

OBS Nordsee-Campus WHV

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

o. Schwein?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____

pescatarisch: _____

| Tag | Datum | Merkmal | Menü | M 1 | M 2 |
|-----|------------|---|--|-----|-----|
| Mo | 05.08.2024 |  | 1) Möhre Eintopf mit Rinderhackfleisch G und kleinem Brötchen J1 2) Brokkoli-Crèmesuppe G, vegetarisch, mit kleinem Brötchen J1, F Obststück 10 | | |
| Di | 06.08.2024 |  | 1) Fischfrikadelle* mit Kartoffelstampf und grüne Bohnen in Rahmsauce B, J1, G, K, 14, 3 2) Kartoffel-Gemüse-Auflauf K,14, vegetarisch Fruchtjoghurt K,1,14 | | |
| Mi | 07.08.2024 |  | 1) Hähnchenbrust Natur gebraten, mit Buttermais, Reis und Rahmsauce G 2) Gemüse-Reis-Pfanne mit Rahmsauce G Obststück 10 | | |
| Do | 08.08.2024 |    | 1) Bratwurst vom Schwein (Geflügel) mit Erbsen, Salzkartoffeln und Sauce H,G 2) Schokogrießbrei mit heißen Kirschen K,14 Schokoladenpudding K,14 | | |
| Mo | 12.08.2024 |    | 1) Wurstgulasch vom Schwein (Geflügel) mit Spätzle G 2) Pfannkuchen* mit Apfelmus 3, F, J1,K,14 Vanillepudding K,14 | | |
| Di | 13.08.2024 |   | 1) Linseneintopf mit Wurst vom Geflügel 2, 7, J1,G und kleinem Brötchen J1 2) Kartoffel-Möhren-Crème-Suppe vegetarisch, mit kleinem Brötchen J1,G Obststück 10 | | |
| Mi | 14.08.2024 |   | 1) paniertes Schweineschnitzel (Hähnchenschnitzel) J1,F mit Salzkartoffeln, Sauce und Möhrensalat 2) Rahmspinat mit Kartoffeln und gekochtem Ei F, vegetarisch Schokoladenpudding K,14 | | |
| Do | 15.08.2024 |  | 1) Backfisch* mit Erbsen-Kartoffelpüree und Remouladensauce F, B, J1, K,14 2) vegetarischer Nudelaufbau F, G, J1, M Obststück 10 | | |

➔ Bitte wenden

Rückgabe bis spätestens 29.07.2024

Speiseplan August 2024

OBS Nordsee-Campus WHV

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

o. Schwein?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____

pescatarisch: _____

| Tag | Datum | Merkmal | Menü | M 1 | M 2 |
|-----|------------|---|---|-----|-----|
| Mo | 19.08.2024 |  | 1) Hähnchen-Nuggets* mit Backkartoffeln und Sour Crème B,F,G 2) Milchnudeln mit Vanille-Creme-Sauce 3, K,14,J1,F Obststück 10 | | |
| Di | 20.08.2024 |  | 1) Geflügelbratwurst mit Kartoffelstampf K,14 und Rahmkohlrabi G 2) vegetarisches Gemüse-Couscous mit Rahmsauce J1, F Schokoladenpudding K,14 | | |
| Mi | 21.08.2024 |  | 1) Grüne-Bohneneintopf G,D mit Rindfleischeinlage und kleinem Brötchen J1 2) Kohlrabi-Kartoffel-Suppe mit kleinem Brötchen G, J1 Obststück 10 | | |
| Do | 22.08.2024 |  | 1) Lasagne mit Rinderhackfleisch und Gemüse F,M,J1,G 2) Schupfnudeln* mit Gemüse & Schnittlauch-Rahmsauce G,F Vanillepudding K,14 | | |
| | | | | | |
| Mo | 26.08.2024 |  | 1) Fischstäbchen* B, J1, mit Kartoffeln, grünen Bohnen und Remouladensauce G 2) Schupfnudeln* J, F,K mit Obstkompott oder Zimtucker Obststück 10 | | |
| Di | 27.08.2024 |  | 1) Köttbullar* (Geflügelköttbullar) mit Rigatoni, Rahmsauce und Preiselbeeren F, K,14,G 2) Spätzle-Wirsing-Pfanne vegetarisch J1, F Schokoladenpudding K,14 | | |
| Mi | 28.08.2024 |  | 1) Hühnerfrikassee mit Erbsen & Möhren und Reis 2) Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf vegetarisch K,14,G Obststück 10 | | |
| Do | 29.08.2024 |  | 1) Steckrübeneintopf mit geräucherten Mettwürsten vom Schwein (Geflügel) Kartoffelwürfel G und kleinem Brötchen J1 2) Blumenkohl-Crème-Suppe mit Kartoffelwürfel und kleinem Brötchen G,J1 Fruchtjoghurt K,1,14 | | |

Kennzeichnungserklärung.Allergene:

A=Weichtierzeugnisse, B=Fischerzeugnisse, C=Sesamerzeugnisse,
D= Schalenfrüchte: D1 Mandeln, D2 Haselnüsse, D3 Walnüsse, D4 Cashewnüsse, D5 Pecanunüsse, D6 Paranüsse, D7 Pistazien,
D8 Macadamianüsse, D9 Queenslandnüsse,
E=Sojaerzeugnisse,F=Eierzeugnisse, G=Sellerieerzeugnisse, H=Senferzeugnisse, I=Erdnüsse,

→ Bitte wenden

Rückgabe bis spätestens 29.07.2024

Speiseplan August 2024 **OBS Nordsee-Campus WHV**

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

o. Schwein?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____

pescatarisch: _____

| Tag | Datum | Merkmal | Menü | M 1 | M 2 |
|-----|-------|---------|------|-----|-----|
|-----|-------|---------|------|-----|-----|

J= glutenhaltige Erzeugnisse: J1 Getreide Weizen, J2 Dinkel, J3 Khorosan Weizen, J4 Roggen, J5 Gerste, J6 Hafer,
K= Milcherzeugnisse, L= Krebstiere, M= Schwefeldioxid und Sulfite, N= Lupinenerzeugnisse, *= frisches Fertigprodukt

Kennzeichnungserklärung Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Nitritpökelsalz, 4 = mit Nitrat, 5 = mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 6 = mit Antioxidationsmitteln, 7 = mit Geschmacksverstärker, 8= geschwefelt, 9= geschwärzt, 10= gewachst, 11= mit Süßungsmitteln, 12= enthält Phenylalaninquelle, 13= mit Phosphat, 14= mit Milcheiweiß, 15= koffeinhaltig, 16= chininhaltig, 17= genetisch verändert

Änderungen vorbehalten! Die Schweinefleischalternative ist den gemeldeten muslimischen Kindern vorbehalten bzw. für die Einrichtungen, die komplett ohne Schweinefleisch beliefert werden– die Götterspeise ist grundsätzlich mit pflanzlicher Gelatine, Saucen sind komplett allergen + schweinefleischfrei

➔ Bitte wenden