

Rückgabe bis spätestens 09.12.2024

Speiseplan Januar 2025
OBS Nordsee-Campus WHV









Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

o. Schwein?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____

pescetarisch: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2
Mo	06.01.2025		1) Wurstgulasch vom Geflügel mit Spätzle G 2) Schupfnudeln* J, F mit Obstkompott oder Zimtucker Vanillepudding K,14		
Di	07.01.2025		1) Nudelauflauf F,J1 mit Rindfleisch, buntem Gemüse und Käse K,14 2) Gemüsebratling* J1,G mit Butterreis K und Brokkoli in Rahmsauce K,G Obststück 10		
Mi	08.01.2025		1) Gyrossuppe vom Schwein (Hähnchen) mit Paprikagemüse G und kleinem Brötchen J1 2) Kichererbsen-Linseneintopf G mit kleinem Brötchen J1, F Fruchtquark K,14,1		
Do	09.01.2025		1) Backfisch* B, J1 mit Kartoffelstampf und grünen Bohnen in Rahmsauce G, K, 14, 3 2) Pasta J1 mit Linsenbolognese F, G, M Obststück 10		
Mo	13.01.2025		1) Vollkornnudeln J1,J2,J4,F mit Rindfleischbolognese F,M,J1,G 2) Milchnudeln mit heißen Kirschen 3, K,14,J1,F Obststück 10		
Di	14.01.2025		1) Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen und Reis K,14,J1 2) Backkartoffeln mit Pfannengemüse und Dip K,14,F Vanillepudding K,14		
Mi	15.01.2025		1) Fischragout mit Gemüse und Salzkartoffeln B,G 2) Schupfnudeln* mit Gemüse und Rahmsauce G,F Obststück 10		
Do	16.01.2025		1) Thai-Curry-Suppe G, mit Rindfleisch, Möhren, Zucchini Reiseinlage und kleinem Brötchen J1 2) Italienische Gemüsesuppe mit saisonalem Gemüse und kleinem Brötchen G,M,J1 Fruchtquark K,14,1		
Mo	20.01.2025		1) geschmorter Weißkohl mit Hackfleisch, Salzkartoffeln und Sauce K 2) Gnocci* J1 mit Rahmspinat Schokoladenpudding K,14		
Di	21.01.2025		1) Königsberger Klopse vom Geflügel (o. Kapern) mit Salzkartoffeln, Sauce G und Rote Beete 3		

→ Bitte wenden

Rückgabe bis spätestens 09.12.2024

Speiseplan Januar 2025

OBS Nordsee-Campus WHV

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

o. Schwein?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____

pescetarisch: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2
			2) Spätzle-Wirsing-Topf mit Gemüse und Sauce J1, F,G Obststück 10		
Mi	22.01.2025		1) Fischfrikadelle* F,B, J1, mit Salzkartoffeln, Remouladensauce F und Gurkensalat 2) Milchreis K,14 mit heißem Apfelmus und Zimtucker Fruchtjoghurt K,1,14		
Do	23.01.2025		1) Hähnchenbrustfilet mit Blumenkohl-Kartoffelstampf K und Rahmsauce 2) Pasta J1 mit Zucchini in Rahmsauce Obststück 10		
Mo	27.01.2025		1) Karotteneintopf mit Hackbällchen vom Geflügel und kleinem Brötchen J1 2) Kartoffel-Kohlrabi-Eintopf mit kleinem Brötchen J1 Obststück 10		
Di	28.01.2025		1) Chili con Carne vom Rind mit Reis 3, M 2) Chili sin Carne mit Reis Fruchtjoghurt 1,14,K		
Mi	29.01.2025		1) gebratenes Fischfilet mit Salzkartoffeln, Sauce und Möhrensalat B 2) Nudelauflauf J1 mit Tomate-Mozzarella K,14 Obststück 10		
Do	30.01.2025		1) Hähnchenbrust Natur gebraten, mit Rahmgemüse und Kartoffelecken G 2) Grießbrei mit Obstkompott 14,K Schokoladenpudding K,14		

Kennzeichnungserklärung Allergene:

A=Weichtiererzeugnisse, 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=Eiererzeugnisse, G=Sellerieerzeugnisse, H=Senferzeugnisse, I=Erdnüsse,
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 oder den Einrichtungen, die komplett schweinefleischfrei essen– die Götterspeise ist grundsätzlich mit pflanzlicher Gelatine und die Saucen sind schweinefleischfrei und allergenfrei.

→ Bitte wenden