

Rückgabe bis spätestens 22.05.2024

Speiseplan Juni 2024
OBS Nordsee-Campus WHV












Name: _____ **Kl.** _____

Allergien?: _____

Ohne Schwein? _____

Vegetarisch?: _____ **vegan?:** _____

Pescetarisch?: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2
Mo	03.06.2024	 	1) Schweineschnitzel (Hähnchenschnitzel) J1,K,14 mit Rahmkohlrabi G und Salzkartoffeln 2) Grießbrei mit kaltem Apfelmus und Zimtucker K,14,11 Fruchtquark 14,K		
Di	04.06.2024		1) Oma`s Bohnensuppe mit Fleisch vom Rind, Gemüse und kl. Brötchen G,6,J1 2) Blumenkohl-Crème-Suppe mit Kartoffelwürfeln und kleinem Brötchen G,J1 Obststück 10		
Mi	05.06.2024		1) Wikinger Auflauf – Kartoffel-Rinderhackfleisch mit Erbsen & Möhren und Sauce G, K, 14 2) Milchreis K,14 mit heißem Obstkompott 11 und Zimtucker Vanillepudding K,14		
Do	06.06.2024		1) gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Röstitaler, Mais und Rahmsauce G,F 2) Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf mit Käse überbacken 3, K,14 Obststück 10		
Mo	10.06.2024		1) Fischstäbchen B,J1 mit Kartoffel-Erbsenpüree K und Remouladensauce F 2) Gemüse-Kartoffelpfanne mit frischen Kräutern und Rahmsauce G,J1 Obststück 10		
Di	11.06.2024	 	1) Schweinegulasch (Rindergulasch) mit Nudeln und Gemüsestreifen F,J1,G,2 2) Schupfnudeln* mit Obstkompott und Zimtucker F, K,14, J1 Vanillepudding K,14		
Mi	12.06.2024	  	1) Tomatensuppe mit Reiseinlage und Fleischbällchen vom Geflügel und Schwein J1,F und kleinem Brötchen G,M,J1 2) Graupensuppe mit Frühlingsgemüse, Kartoffeleinlage D und kleinem Brötchen J1,F Obststück 10		

Rückgabe bis spätestens 22.05.2024

Speiseplan Juni 2024
OBS Nordsee-Campus WHV

Name: _____ **Kl.** _____

Allergien?: _____

Ohne Schwein? _____

Vegetarisch?: _____ **vegan?:** _____

Pescetarisch?: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2
Do	13.06.2024	  	1) Köttbullar vom Schwein (Geflügel) mit grünen Bohnen, Salzkartoffeln und Sauce G,J1 2) Vollkornnudeln F, J1 mit Tomaten-Rahmsauce G Fruchtquark 1,K,14		
Mo	17.06.2024		1) Nudeln mit Rindfleischbolognese J1,F 2) Pfannkuchen* mit Zimtucker und heißem Apfelkompott K,14,J1 Vanillepudding 14,K		
Di	18.06.2024	 	1) Frikadelle vom Schwein (Rind) mit Salzkartoffeln, Erbsen und Möhren in Rahmsauce 2,6,G 2) Bauernfrühstück mit Gewürzgurke 2,F Obststück 10		
Mi	19.06.2024		1) gebratenes Fischfilet mit Salzkartoffeln, Sauce B, F,G,J1 und Wachsbrockbohnsalat 2) Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Käse überbacken K,14,F,J1 Obstkompott		
Do	20.06.2024		1) gestampfter Möhre Eintopf mit Rinderhackfleisch und kleinem Brötchen G,J1 2) Spargelcremesuppe mit Kartoffelwürfel und kleinem Brötchen F,G, J1 Obststück 10		

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,
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