

Rückgabe bis spätestens 21.02.2025

Speiseplan März 2025

OBS Nordsee-Campus WHV

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

o. Schwein?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____

pescetarisch: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Mo	03.03.2025	 	1) Spitzkohleintopf G, Geflügelbällchen, Kartoffeleinlage, kleines Brötchen J1 2) Blumenkohl-Crèmesuppe G, kleines Brötchen J1, F Vanillepudding K,14			
Di	04.03.2025		1) Nudeln J1,F, Rindfleischbolognese G 2) Schupfnudeln* J, F, warmer Obstkompott, Zimtucker Obststück 10			
Mi	05.03.2025	 	1) Bratwurst (Geflügel), grüne Bohnen, Salzkartoffeln, Sauce H,G 2) Spätzle-Gemüse-Pfanne G,K,14, überbacken Schokoladenpudding K,14			
Do	06.03.2025		1) Chili con Carne (Rind), Reis 2) Chili sin Carne, Reis Obststück 10			
Mo	10.03.2025		1) Gyrosauflauf (Hähnchen), überbackener Käse K,14,G 2) Kartoffel-Gemüse-Auflauf K,14,G Obststück 10			
Di	11.03.2025	 	1) Linseneintopf mit Wurst vom Geflügel 2, 7, J1,G und kleinem Brötchen J1 2) Kartoffelcrèmesuppe mit kl. Brötchen J1, G Fruchtquark K,14,1			
Mi	12.03.2025		1) Fischfrikadelle* B,J1,F, Kartoffelstampf, Mischgemüse in Rahmsauce G 2) Nudel-Gemüse-Auflauf F, G, J1, M Obststück 10			
Do	13.03.2025		1) Hähnchen in milder Currysauce, Reis, Gemüsestreifen G 2) Tortellini* (Spinatfüllung), Käse-Sahne-Sauce J1, K, F,14 Schokoladenpudding K,14			
Mo	17.03.2025		1) Pasta, Zucchini-Rinderhackfleisch -Sauce F,M,J1,G 2) Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf G,K,14 Vanillepudding K,14			
Di	18.03.2025		1) Hähnchenschnitzel* J1,F, Erbsen, Salzkartoffeln, Sauce 2) Backkartoffeln mit Pfannengemüse und Dip K,14,F Obststück 10			

→ Bitte wenden

Rückgabe bis spätestens 21.02.2025

Speiseplan März 2025

OBS Nordsee-Campus WHV

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

o. Schwein?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____

pescetarisch: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Mi	19.03.2025	 	1) Omas Grüne Bohnen Eintopf _{G,D} , Wursteinlage (Geflügel), kleines Brötchen _{J1} 2) Kohlrabi-Kartoffel-Suppe, kleines Brötchen _{G, J1} Fruchtquark _{K,14,1}			
Do	20.03.2025		1) Fischstäbchen* _{B, J1} , Salzkartoffeln, Blumenkohl in Rahmsauce _G 2) Milchnudeln _{K,J1F} , heiße Kirschen Obststück ₁₀			
Mo	24.03.2025	  	1) Königsberger Klopse (Schwein) o. Kapern (o. v. Geflügel), Salzkartoffeln, Sauce _G , Rote Beete ₃ 2) Polenta-Spinattasche* _{F, J1} , Salzkartoffeln, Rahmsauce _G Obststück ₁₀			
Di	25.03.2025		1) Wirsingkohl mit Rinderhack, Nudeln, Rahmsauce _{G, J1} 2) Steckrübenlasagne mit Käse überbacken _{J1, K} Fruchtjoghurt _{K, 1, 14}			
Mi	26.03.2025		1) Fischragout, Gemüse, Salzkartoffeln _{B, G} 2) Kartoffel-Gnocchis*, warmer Apfelmus, Zimtucker Obststück ₁₀			
Do	27.03.2025		1) gestampfter Möhreneintopf, Rinderhackfleisch, Kartoffelwürfel, kleines Brötchen _{J1} 2) Brokkoli-Crème-Suppe, Kartoffelwürfel, kleines Brötchen _{G, J1} Vanillepudding _{14, K}			
Mo	31.03.2025		1) Hühnerfrikassee _{K, 14} , Erben, Möhren, Reis 2) Linsenfrikassee, Gemüsestreifen, Reis Fruchtjoghurt _{1, 14, K}			

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, Saucen sind komplett allergen + schweinefleischfrei

➔ **Bitte wenden**