

Rückgabe bis spätestens 21.02.2025

Speiseplan März 2025

OBS Stadtmitte

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

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 Salatbuffet | | | |
| 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 Salatbuffet | | | |
| 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 Salatbuffet | | | |
| 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 Salatbuffet | | | |
| | | | | | | |
| Mo | 17.03.2025 |  | 1) Pasta, Zucchini-Rinderhackfleisch -Sauce F,M,J1,G 2) Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf G,K,14 Salatbuffet | | | |
| Di | 18.03.2025 |  | 1) Hähnchenschnitzel* J1,F, Erbsen, Salzkartoffeln, Sauce 2) Backkartoffeln mit Pfannengemüse und Dip K,14,F Obststück 10 | | | |
| Mi | 19.03.2025 |  | 1) Omas Grüne Bohnen Eintopf G,D, Wursteinlage (Geflügel), kleines Brötchen J1 2) Kohlrabi-Kartoffel-Suppe, kleines Brötchen G, J1 | | | |

→ Bitte wenden

Rückgabe bis spätestens 21.02.2025

Speiseplan März 2025

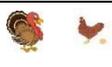
OBS Stadtmitte

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____

pescetarisch: _____

| Tag | Datum | Merkmal | Menü | M 1 | M 2 | M 3 |
|-----|------------|---|--|-----|-----|-----|
| | | | Salatbuffet | | | |
| Do | 20.03.2025 |  | 1) Fischstäbchen* B, J1, Salzkartoffeln, Blumenkohl in Rahmsauce G 2) Milchnudeln K,J1, heiße Kirschen Obststück 10 | | | |
| Mo | 24.03.2025 |  | 1) Königsberger Klopse o. Kapern (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 Salatbuffet | | | |
| Mi | 26.03.2025 |  | 1) Fischragout, Gemüse, Salzkartoffeln B,G 2) Kartoffel-Gnocchis*, warmer Apfelmus, Zimtucker Obststück 10 | | | |
| Do | 27.03.2025 |  | 1) gestampfter Möhreeneintopf, Rinderhackfleisch, Kartoffelwürfel, kleines Brötchen J1 2) Brokkoli-Crème-Suppe, Kartoffelwürfel, kleines Brötchen G,J1 Salatbuffet | | | |
| Mo | 31.03.2025 |  | 1) Hühnerfrikassee K,14, Erben, Möhren, Reis 2) Linsenfrikassee, Gemüwestreifen, Reis Fruchtjoghurt 1,14,K | | | |

Kennzeichnungserklärung Allergene:

A=Weichtiererzeugnisse, B=Fischerzeugnisse, C=Sesamerzeugnisse,
D= Schalenfrüchte: D1 Mandeln, D2 Haselnüsse, D3 Walnüsse, D4 Cashewnüsse, D5 Pecanunüsse, D6 Parantisse, 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 bzw. für die Einrichtungen, die komplett ohne Schweinefleisch beliefert werden– die Götterspeise ist grundsätzlich mit pflanzlicher Gelatine, Saucen sind komplett allergen + schweinefleischfrei

→ Bitte wenden