

Speiseplan Oktober 2024 OBS Nordsee-Campus WHV

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

o. Schwein?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____

pescatarisch: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2
Di	01.10.2024		1) Nudeln J1,K,F mit Rindfleischbolognese G 2) Spätzle-Gemüse-Pfanne G mit Käse überbacken Obststück 10		
Mi	02.10.2024	  	1) Bratwurst vom Schwein (Geflügel) mit grünen Bohnen, Salzkartoffeln und Sauce H,G 2) Pfannkuchen* mit Apfelmus F, J1,K,14 Schokoladenpudding K,14		
Mo	21.10.2024	  	1) Königsberger Klopse vom Schwein, o. Kapern (Geflügel) mit Salzkartoffeln, Sauce G und Rote Beete 3 2) Polenta-Spinattasche* F,J1 mit Salzkartoffeln und Rahmsauce G Obststück 10		
Di	22.10.2024	  	1) Steckrübeneintopf mit Mettwürsten vom Schwein (Geflügelwurst) Kartoffelwürfel G und kleinem Brötchen J1 2) Brokkoli-Crème-Suppe mit Kartoffelwürfel und kleinem Brötchen G,J1 Fruchtjoghurt K,1,14		
Mi	23.10.2024		1) Fischragout mit Salzkartoffeln B,G 2) Milchreis K,14 mit heißem Apfelmus und Zimtucker Obststück 10		
Do	24.10.2024		1) Wirsingkohl mit Rinderhack, Nudeln und Rahmsauce G,J1,K,14 2) Steckrübenlasagne mit Käse überbacken J1,K Vanillepudding 14,K		
Mo	28.10.2024		1) Chili con Carne vom Rind mit Reis 3, M 2) Chili sin Carne mit Reis Fruchtjoghurt 1,14,K		
Di	29.10.2024		1) gebratenes Fischfilet mit Salzkartoffeln, Sauce und Gurkensalat B 2) Pasta J1 mit Napoli-Sauce G Obststück 10		
Mi	30.10.2024	  	1) Tomatensuppe mit Fleischklößchen vom Schwein (Geflügel), Nudleinlage G, J1 und kleinem Brötchen J1 2) Gemüsesuppe G mit reichlich Einlage und kleinem Brötchen J1 Schokoladenpudding K,14		

➔ Bitte wenden

Speiseplan Oktober 2024

OBS Nordsee-Campus WHV

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

o. Schwein?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____

pescatarisch: _____

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

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 bzw. für die Einrichtungen, die komplett ohne Schweinefleisch beliefert werden– die Götterspeise ist grundsätzlich mit pflanzlicher Gelatine, Saucen sind komplett allergen + schweinefleischfrei