

Speiseplan Oktober 2024

OBS Stadtmitte

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____

pescatarisch: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2
Di	01.10.2024		1) Nudeln J _{1,K,F} mit Rindfleischbolognese G 2) Spätzle-Gemüse-Pfanne G mit Käse überbacken Obststück 10		
Mi	02.10.2024		1) Bratwurst vom Geflügel mit grünen Bohnen, Salzkartoffeln und Sauce H,G 2) Pfannkuchen* mit Apfelmus F, J _{1,K,14} Salatbuffet		
Mo	21.10.2024		1) Königsberger Klopse vom Geflügel, o. Kapern mit Salzkartoffeln, Sauce G und Rote Beete 3 2) Polenta-Spinattasche* F, J ₁ mit Salzkartoffeln und Rahmsauce G Obststück 10		
Di	22.10.2024		1) Steckrübeneintopf mit Geflügelwurst, Kartoffelwürfel G und kleinem Brötchen J ₁ 2) Brokkoli-Crème-Suppe mit Kartoffelwürfel und kleinem Brötchen G, J ₁ Salatbuffet		
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) Wirsing Kohl mit Rinderhack, Nudeln und Rahmsauce G, J _{1,K,14} 2) Steckrübenlasagne mit Käse überbacken J _{1,K} Salatbuffet		
Mo	28.10.2024		1) Chili con Carne vom Rind mit Reis 3, M 2) Chili sin Carne mit Reis Salatbuffet		
Di	29.10.2024		1) gebratenes Fischfilet mit Salzkartoffeln, Sauce und Gurkensalat B 2) Pasta J ₁ mit Napoli-Sauce G Obststück 10		
Mi	30.10.2024		1) Tomatensuppe mit Fleischklößchen vom Geflügel, Nudeleinlage G, J ₁ und kleinem Brötchen J ₁ 2) Gemüsesuppe G mit reichlich Einlage und kleinem Brötchen J ₁ Salatbuffet		

Speiseplan Oktober 2024

OBS Stadtmitte

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____

pescatarisch: _____

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

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 Götterspeise ist grundsätzlich mit pflanzlicher Gelatine, Saucen sind komplett allergen + schweinefleischfrei