

## Speiseplan September 2024










### OBS Nordsee-Campus WHV

**Name:** \_\_\_\_\_ **Kl.:** \_\_\_\_\_

**Allergien?:** \_\_\_\_\_

**o. Schwein?:** \_\_\_\_\_ **vegetarisch?:** \_\_\_\_\_

**vegan?:** \_\_\_\_\_ **pescetarisch?:** \_\_\_\_\_

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M1	M2
Mo	02.09.2024		1) Hähnchenbrustfilet Natur gebraten mit Erbsen in Rahmsauce G und Butterreis 2) Gemüsereispfanne mit frischen Kräutern und Sauce G, K Vanillepudding K,14		
Di	03.09.2024		1) Currywurst vom Geflügel mit Kartoffel-Ecken* und grünen Bohnen F, H, M, 3,G 2) vegetarischer Kartoffel-Brokkoli-Auflauf Obststück 10		
Mi	04.09.2024		1) Räubertopf: Rindfleischbällchen mit Gemüse in Rahmsauce und Salzkartoffeln G 2) Rigatoni J1,F mit Käse-Lauch-Sauce K,G Götterspeise Kirsche 1		
Do	05.09.2024		1) Fischrikadelle* mit Brokkoli, Salzkartoffeln und Remouladensauce F, B, J1, K,G 2) Milchnudeln K,J1,F mit Vanille-Sauce K Obststück 10		
Mo	09.09.2024		1) Linseneintopf mit Wursteinlage vom Geflügel G und kleinem Brötchen J1,F 2) Brokkoli-Creme-Suppe mit kleinem Brötchen J1,G Obststück 10		
Di	10.09.2024		1) Schweinegeschnetzeltes (Geflügelgeschnetzeltes) in Rahmsauce G und Spätzle J1,F 2) Spätzle-Wirsing-Auflauf K Schokoladenpudding K,14		
Mi	11.09.2024		1) Lasagne J1 mit Rindfleischbolognese G 2) Gemüse-Kartoffel-Pfanne mit Kräuterquark G,K Obststück 10		
Do	12.09.2024		1) Curryhuhn mit Gemüse in Rahmsauce und Reis G 2) Milchreis K mit heißen Kirschen und Zimtucker Fruchtquark K,1,14		
Mo	16.09.2024		1) Nudeln mit Rindfleischbolognese K,G 2) Gemüsebratling* mit Kartoffelstampf K und Sauce G Vanillepudding K,14		

## Speiseplan September 2024













### OBS Nordsee-Campus WHV

**Name:** \_\_\_\_\_ **Kl.:** \_\_\_\_\_

**Allergien?:** \_\_\_\_\_

**o. Schwein?:** \_\_\_\_\_ **vegetarisch?:** \_\_\_\_\_

**vegan?:** \_\_\_\_\_ **pescetarisch?:** \_\_\_\_\_

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M1	M2
Di	17.09.2024	  	1) Erbseneintopf mit Kartoffeln, Schweinefleisch (Geflügel) und kleinem Brötchen G,J1 2) Gemüsesuppe mit reichlich Einlage und kleinem Brötchen J1,G Obststück 10		
Mi	18.09.2024		1) Zucchini-Hackfleisch-Pfanne vom Rind in Rahmsauce und Reis G 2) Grießbrei K mit heißem Apfelmus und Zimtucker Götterspeise Waldmeister 1		
Do	19.09.2024		1) Fischstäbchen* B mit Salzkartoffeln, Erbsen & Möhren und Remouladensauce G 2) Pfannengemüse mit Backkartoffeln* & Kräuterquark K,G Obststück 10		
Mo	23.09.2024	 	1) Wurstgulasch vom Geflügel mit Gemüse und Salzkartoffeln G 2) Gemüse-Nudel-Pfanne mit Rahmsauce G Obststück 10		
Di	24.09.2024		1) Nudeln J,F mit Thunfisch-Sahne-Sauce K,J1,,14,B 2) Schupfnudel Pfanne* F mit Zucchini und Tomate Schokoladenpudding 14,K		
Mi	25.09.2024	 	1) Grüne Bohneneintopf mit Schweinefleisch (Rind) und Kartoffeleinlage 2) Blumenkohl-Creme-Suppe mit Kartoffeln und kleinem Brötchen K,F,J1,G Obststück 10		
Do	26.09.2024		1) Hühnerfrikassee mit Erbsen & Möhren und Reis K,G 2) Brokkoli-Nuß-Ecken D2, J1, F mit Kartoffelstampf K,14 und Sauce G Fruchtjoghurt K,1,14		
Mo	30.09.2024		1) Chili con Carne vom Rind mit Reis 2) Chili sin Carne mit Reis Vanillepudding K,14		

**Kennzeichnungserklärung.Allergene:**

A=Weichtiererzeugnisse, B=Fischerzeugnisse, C=Sesamerzeugnisse,

## Speiseplan September 2024 OBS Nordsee-Campus WHV

**Name:** \_\_\_\_\_ **Kl.:** \_\_\_\_\_

**Allergien?:** \_\_\_\_\_

**o. Schwein?:** \_\_\_\_\_ **vegetarisch?:** \_\_\_\_\_

**vegan?:** \_\_\_\_\_ **pescetarisch?:** \_\_\_\_\_

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M1	M2
-----	-------	---------	------	----	----

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 oder den Einrichtungen, die komplett schweinefleischfrei essen– die Götterspeise ist grundsätzlich mit pflanzlicher Gelatine und die Saucen sind schweinefleischfrei und allergenfrei.**