

# Wilhelm - Focke - Oberschule

## Speiseplan

Woche vom 14.11. - 18.11.2022

|                                 | Menü 1   | Veggie  | Salatbar  | Dessert                            |
|---------------------------------|--|---|---|------------------------------------|
| <b>Montag</b><br>14.11.2022     | Spaghetti mit Tomatensoße und Hartkäse   | ⇐   | Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a <sup>1</sup> ) | Obst (16)                          |
| <b>Dienstag</b><br>15.11.2022   | Süßkartoffel-Kürbis-Gratin (g)   | ⇐   | Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a <sup>1</sup> ) | Vanillejoghurt (g)                 |
| <b>Mittwoch</b><br>16.11.2022   | Fischstäbchen (a <sup>1</sup> ,d,c) mit Kartoffelstampf (g) und Erbsen-Möhren-Gemüse | Hausgemachte Couscous-Bällchen mit Kartoffelstampf (g) und Erbsen-Möhren-Gemüse | Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a <sup>1</sup> ) | Obst (16)                          |
| <b>Donnerstag</b><br>17.11.2022 | Hamburger (a <sup>1</sup> , Sesam, Rind) mit Röstkartoffeln und Sauce                | Rote Bohnen-Burger mit Röstkartoffeln und Sauce                                 | Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a <sup>1</sup> ) | Grießflammerie mit Fruchtsauce (g) |

Änderungen vorbehalten!

★ **Als ständige Auswahl bieten wir:**  
**„Gemügesticks oder frisches Obst“** ★

**Je nach Saison und Verfügbarkeit setzen wir Lebensmittel aus biologisch kontrolliertem Anbau von BIO zertifizierten Lieferanten ein.**

Zusatzstoffe (Zahlen in Klammern) - und Allergenkennzeichnung (Buchstaben in Klammern) entnehmen Sie bitte dem Aushang.

Mit \* versehene Informationen entnehmen Sie bitte dem Aufsteller und dem Aushang.

Da in unserem Betrieb auch Produkte mit allergenen Zutaten verarbeitet werden, kann eine unbeabsichtigte Kontamination mit kennzeichnungspflichtigen Allergern nicht ausgeschlossen werden. Sprechen Sie uns an, wenn Sie weitere Informationen benötigen.