

# Wilhelm - Focke - Oberschule

## Speiseplan

Woche vom 20.03. - 24.03.2023

	Menü 1	Veggie	Salatbar	Dessert
<b>Montag</b> 20.03.2023	Vegetarische Paella	↩	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a <sup>1</sup> )	Obst der Saison (16)
<b>Dienstag</b> 21.03.2023	Rinderfrikadelle (c) mit Kartoffel-Möhren-Stampf (g) und Petersiliensoße (g)	Kartoffel-Möhren-Stampf (g) mit Rührei (g)	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a <sup>1</sup> )	Milchreis (g) mit Kirschoße
<b>Mittwoch</b> 22.03.2023	Backfischsticks (15,a <sup>1</sup> ,c,d,g) mit Rahmspinat (g) & Kroketten (g)	Vegetarische Lasagne (a <sup>1</sup> ,g)	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a <sup>1</sup> )	Obst der Sasion (16)
<b>Donnerstag</b> 23.03.2023	Pasta (a) mit Tomatencremesoße (g,i) und geriebenen Käse (1,2,g)	↩	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a <sup>1</sup> )	Fruchtjoghurt (g)

Änderungen vorbehalten!

★ **Als ständige Auswahl bieten wir:**  
**„Gemüesticks 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 Allergenen nicht ausgeschlossen werden. Sprechen Sie uns an, wenn Sie weitere Informationen benötigen.