

# Wilhelm - Focke - Oberschule

## Speiseplan

Woche vom 04.09. - 08.09.2023

	Menü 1	Veggie	Salatbar	Dessert
<b>Montag</b> 04.09.2023	Veggi Burger (a <sup>1</sup> ,i,k) mit Kartoffelspalten und Joghurt- Kräuter-Dip (g)	↔	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a <sup>1</sup> )	Obst (16)
<b>Dienstag</b> 05.09.2023	Nudeln (a <sup>1</sup> ) mit Basilikum - Pesto (g) und Walnüssen (h <sup>4</sup> )	↔	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a <sup>1</sup> )	Milchreis (g) mit Apfelmus
<b>Mittwoch</b> 06.09.2023	Fischfrikadelle (a <sup>1</sup> c,g,d,i,j) mit Salzkartoffeln und Remoulade (c,j,g)	Ofen - Kartoffel - Gemüse mit Remoulade (g)	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a <sup>1</sup> )	Obst (16)
<b>Donnerstag</b> 07.09.2023	Bulgur - Tomatenpfanne mit Balkankäse (a <sup>1</sup> ,g)	↔	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a <sup>1</sup> )	Vanille Joghurt (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.