

# Wilhelm - Focke - Oberschule

## Speiseplan

Woche vom 18.12. - 22.12.2023

	Menü 1	Veggie	Salatbar	Dessert
<b>Montag</b> 18.12.2023	Vollkornfusilli (a <sup>1</sup> ) mit Karotten-Tomatensoße (g,i) und Hartkäse (1,2)	↩	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a <sup>1</sup> )	Obst (16)
<b>Dienstag</b> 19.12.2023	Spinat mit Salzkartoffeln und Spiegelei (c)	↩	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a <sup>1</sup> )	Vanille Joghurt (g)
<b>Mittwoch</b> 20.12.2023	Gebackenes Fischfilet Bordelaise Art (a <sup>1</sup> ,c,d,g,i) mit Salzkartoffeln und Erbsen-Möhren-Gemüse	Gemüse-Bulgurpfanne mit Balkankäse (a <sup>1</sup> ,g)	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a <sup>1</sup> )	Obst (16)
<b>Donnerstag</b> 21.12.2023	Kartoffelgratin (1,2,g) mit Rote Bete	↩	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a <sup>1</sup> )	Grießflammerie mit Fruchtsoße (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.