

## Wilhelm - Focke - Oberschule Speiseplan

Woche vom 22.01. - 26.01.2024

	Menü 1	Veggie	Salatbar	Dessert
Montag 22.01.2024	Bulgur-Tomaten-Feta-Pfanne (a¹,g)	<del>(</del>	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a <sup>1</sup> )	Obst (16)
Dienstag 23.01.2024	Erbseneintopf (i) mit Hähnchenbockwurst (j,2) und Vollkornbaguette (a <sup>1</sup> )	Erbseneintopf (i) mit Karottenbällchen (i,j,) und Vollkornbaguette (a <sup>1</sup> )	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a <sup>1</sup> )	Kirschjoghurt (g)
Mittwoch 24.01.2024	Fischnuggets (a <sup>1</sup> ,c,g) mit Salzkartoffeln und Buttergemüse (g,i)	Gemüsebratling (a <sup>1</sup> ,c,g) mit Salzkartoffeln und Buttergemüse (g,i)	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a <sup>1</sup> )	Obst (16)
Donnerstag 25.01.2024	Putengulasch mit Spätzle (a¹)	Spätzle mit Tomatensoße und geriebenem Hartkäse (1,2g)	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a <sup>1</sup> )	Pudding Vanille Art (g) mit Fruchtsoße

Änderungen vorbehalten!

**★** Als ständige Auswahl bieten wir: "Gemüsesticks 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.