



Speiseplan für die OGS (23.02.26- 27.02.2026)

Diese Woche hat das Essen ausgewählt: Gruppenleiter



Montag:

(V) sahnige Gemüsesauce mit Möhren, Bohnen und Frischkäse verfeinert, Nudeln getrennt, dazu frisches Obst 2,3a,21

Dienstag:

(G) Currygeschnetzeltes mit Parboiled Reis getrennt, Eisbergsalat, dazu Erdbeerjoghurt 2,3a,21

Mittwoch:

(V) Linsenbolognese von roten Linsen, Karottenstifte, Tomaten Nudeln getrennt, dazu frisches Obst 3a,21

Donnerstag:

(G) Hähnchenbrust Natur, in Bratensauce, Kartoffeln getrennt, Apfelrotkohl, dazu Schokopudding 2,3a,4,7,8,10

Freitag:

(F) Backfisch mit Kartoffeln und Remoulade, Gurkenräder
2,3a,6,7,10

Guten Appetit!



© Can Stock Photo - csp14576557

Änderungen vorbehalten.
Informationen und Hinweise zu
Allergenen und Zusatzstoffen liegen in unserem
Kinderrestaurant zur Einsicht aus.

Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung Lebensmittel- Informationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011



Aushang zum Speiseplan

Stand: September 2024

- 2 Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)
- 3 Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - 3a: Glutenhaltiges Getreide, namentlich: WEIZEN
 - 3b: Glutenhaltiges Getreide, namentlich: ROGGEN
 - 3c: Glutenhaltiges Getreide, namentlich: GERSTE
 - 3d: Glutenhaltiges Getreide, namentlich: HAFER
 - 3e: Glutenhaltiges Getreide, namentlich: DINKEL
 - 3f: Glutenhaltiges Getreide, namentlich: KAMUT
- 4 Soja und Sojaerzeugnisse
- 5 Nitritpökelsalz
- 6 Fisch und Fischerzeugnisse
- 7 Eier und Eiererzeugnisse
- 8 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 9 Sesam und Sesamerzeugnisse
- 10 Senf und Senferzeugnisse
- 11 Farbstoffe
- 12 Konservierungsstoff,
- 13 Geschmacksverstärker,
- 14 Schwefeldioxid und Sulfite > 10 ppm
- 15 Phosphat
- 16 Krebstiere
- 17 Weichtiere (Mollusken) und Erzeugnisse, wie z.B. Schnecken, Muscheln oder Austern
- 18 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 19 Lupine (auch Wolfsbohne) und Lupineerzeugnisse
- 20 Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
 - 20a: Schalenfrüchte, namentlich: MANDELN (*Amygdalus communis* L.)
 - 20b: Schalenfrüchte, namentlich: HASELNÜSSE (*Corylus avellana*)
 - 20c: Schalenfrüchte, namentlich: WALNÜSSE (*Juglans regia*)
 - 20d: Schalenfrüchte, namentlich: CASHEWNÜSSE (*Anacardium occidentale*)
 - 20e: Schalenfrüchte, namentlich: PECANÜSSE (*Carya illinoensis*)
 - 20f: Schalenfrüchte, namentlich: PARANÜSSE (*Bertholletia excelsa*)
 - 20g: Schalenfrüchte, namentlich: PISTAZIEN (*Pistacia vera*)
 - 20h: Schalenfrüchte, namentlich: MACADAMIA- oder QUEENSLANDNÜSSE
- 21 Hülsenfrüchte

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten

Selbstgemachte Desserts (Joghurts, Pudding) haben die Allergene² können Spuren von^{3,18,20}, enthalten, und dürfen auf keinen Fall an die Allergie Kinder ausgegeben werden.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen helfen wir gerne weiter!