



Speiseplan für die OGS (02.03.26- 06.03.2026)

Diese Woche hat das Essen ausgewählt: Schülerparlament

Montag:

(R) Sauce Bolognese mit Rinderhackfleisch, Tomaten, Möhrenstreifen, Nudeln getrennt, Stracciatella-Joghurt 2,3a,7,8

Dienstag:

(V) Tomatensuppe mit Parboiled Reiseinlage 3a, dazu 1 Vollkorntoast, dazu frisches Obst

Mittwoch:

(V) Steckrübeneintopf mit Kartoffelwürfeln und Möhren, mit Fladenbrot 2,3a, dazu frisches Obst

Donnerstag:

(R) Lasagne mit Eisbergsalat und Sylter Dressing 2,3a,4,7,8, Gemüselasagne (V) 2,3a,4,7,8, dazu frisches Obst

Freitag:

(F) Fischtopf für Kinder mit Lachs, Paprika, Zwiebeln, ganz wenig Knobi in Sahnesauce, Kartoffeln getrennt 2,3a,6,7,10

Guten Appetit!



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



KINDERCATERING
FUNK
HIER IST KIND KÖNIG

Aushang zum Speiseplan

Stand: September 2024

- 2 Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)
- 3 Glutenthaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - 3a: Glutenthaltiges Getreide, namentlich: WEIZEN
 - 3b: Glutenthaltiges Getreide, namentlich: ROGGEN
 - 3c: Glutenthaltiges Getreide, namentlich: GERSTE
 - 3d: Glutenthaltiges Getreide, namentlich: HAFER
 - 3e: Glutenthaltiges Getreide, namentlich: DINKEL
 - 3f: Glutenthaltiges Getreide, namentlich: KAMUT
- 4 Soja und Sojaerzeugnisse
- 5 Nitritpökelsalz
- 6 Fisch und Fischerzeugnisse
- 7 Eier und Eierzeugnisse
- 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 Allergene ² 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!