



Speiseplan für die OGS (31.08.2026-04.09.2026)

Diese Woche hat das Essen ausgewählt: Kaninchen

Montag:

Ferien

Dienstag:

Ferien

Mittwoch:

(V) Pasta mit einer cremigen Tomaten-Sahne-Sauce, Rohkostsalat, dazu frisches Obst 2,3a,

Donnerstag:

(G) Geflügelrahmgulasch mit Kartoffeln und Kaisergemüse, Fruchtojoghurt 2,3a,21

Freitag:

(V) Nudeln mit einer leckeren Spinat-Käse-Sauce 2,3a

Guten Appetit!



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



Speiseplan für die OGS (07.09.2026-11.09.2026)

Diese Woche hat das Essen ausgewählt: Biene

Montag:

(R) Sauce Bolognese mit Rinderhackfleisch, Tomaten, feinen Möhrenstreifen, Nudeln getrennt, dazu Karamellpudding 2,3a

Dienstag:

(V) Kräuter-Rahm-Sauce mit Parboiled Reis getrennt, Möhren-Mais-Salat, dazu frisches Obst 2,3a,10

Mittwoch:

(V) Käsespätzle -Auflauf Goldgelb überbacken, Gurkensalat in Essig/Öl, dazu Bananen 2,3a,7,10

Donnerstag:

(V) 3 vegetarische Bällchen in Sahne Sauce mit Erbsen und Möhren, Püree getrennt, dazu Äpfel 2,3a,4,7

Freitag:

(V) Nudeln in einer fruchtigen Zucchini-Tomaten Sahne Sauce 2,3a

Guten Appetit!



Änderungen vorbehalten.
Informationen und Hinweise zu
Allergenen und Zusatzstoffen liegen in unserem

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!