



Speiseplan für die OGS (14.09.2026-18.09.2026)

Diese Woche hat das Essen ausgewählt: Tiger

Montag:

(G) Gyrospfanne in Sauce nach Metaxa Art (kein Alkohol enthalten),
Parboiled Reis mit Eisbergsalat 2,3a, dazu Äpfel

Dienstag:

(G) Hähnchengeschnetzeltes in Champignon Sahne Sauce mit
Nudeln getrennt 2,3a,4,7,8, dazu Fruchtjoghurt

Mittwoch:

(V) Tortellini in einer Spinat-Sahne Sauce 2,3a,7,10,21, dazu Bananen

Donnerstag:

(V) Gemüseauflauf „Gärtnerin“ mit Kartoffelscheiben, Broccoli, Karotten2,
3a, dazu Trauben

Freitag:

(V) Kaltspeise unter 65: 2 dicke Kartoffelpuffer mit viel Apfelmus 3a,7

Guten Appetit!



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



Speiseplan für die OGS (21.09.2026-25.09.2026)

Diese Woche hat das Essen ausgewählt: Giraffen

Montag:

(G) Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren, Spargel,
Parboiled Reis getrennt. Eisbergsalat, 2,3a,7,21, dazu Kiwis

Dienstag:

(V) Kartoffelgratin mit Eisbergsalat und Sylter Dressing 2,7,10,
dazu frisches Obst

Wunschessen!

Mittwoch:

(V) Frische Tomatensuppe mit Vollkornreiseinlage 3a, Fladenbrot,
dazu frisches Obst

Donnerstag:

(V) Broccoli-Käsesauce mit Spiralnudeln getrennt 2,3a, dazu
Fruchtjoghurt

Freitag:

(F) Kartoffel-Lachs-Auflauf mit Möhren und Porree goldgelb
überbacken 2,6,7,8,10

Guten Appetit!



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

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 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!