

# Speiseplan

## Wilhelm - Focke - Oberschule

Woche vom 11.03. - 15.03.2019

Datum	5	Tagesgerichte	Salatbar	Ständige Auswahl	Tagesdessert
Montag 11.03.2019	Tagesmenü	Geflügelbratwurst (j) mit Buttermais (g), vegetarischer Bratensauce (a <sup>1</sup> ,a <sup>2</sup> ,f,g,i) und Salzkartoffeln	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g)	Gemüsesticks oder frisches Obst	Mangojoghurt (g)
	Veggie	<i>Vegetarische Bratwurst (c,g) mit Buttermais (g), vegetarischer Bratensauce (a<sup>1</sup>,a<sup>2</sup>,f,g,i) und Salzkartoffeln</i>			
Dienstag 12.03.2019	Tagesmenü	Fischstäbchen (a <sup>1</sup> ,d) mit Kartoffelpüree (g,i) und Erbsen-Möhren-Gemüse	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g)	Gemüsesticks oder frisches Obst	Obst (16)
	Veggie	<i>Gemüse-Polenta-Auflauf (g)</i>			
Mittwoch 13.03.2019	Tagesmenü	Rührei (c) mit Rahmspinat (g) und Bratkartoffeln (g,i)	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g)	Gemüsesticks oder frisches Obst	Grießflammerie (a1,g) mit Fruchtsauce
	Veggie	<i>Ofengemüse mit Kräuterquark (g)</i>			
Donnerstag 14.03.2019	Tagesmenü	Vollkornnudeln (a <sup>1</sup> ) mit Kräuter-Sahne-Sauce (a <sup>1</sup> ) mit Putenbruststreifen (2,7,8,g)	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g)	Gemüsesticks oder frisches Obst	Obst (16)
	Veggie	<i>Vollkornnudeln (a<sup>1</sup>) mit Tomaten-Sauce (a<sup>1</sup>) mit Möhrenstreifen</i>			

Änderungen möglich!

**Wir verarbeiten auch BIO - Lebensmittel, sprechen Sie uns an.**

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.