

# Wilhelm - Focke - Oberschule

## Speiseplan

Woche vom 13.06. - 17.06.2022

	Menü 1	Veggie	Salatbar	Dessert
<b>Montag</b> 13.06.2022	Nudeln (a <sup>1</sup> ) mit Käse-Sahne-Soße (g,i)	Kartoffeltaschen (g) mit Ofengemüse	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a <sup>1</sup> )	Obst der Saison (16)
<b>Dienstag</b> 14.06.2022	Pizza Salami (a <sup>1</sup> )	Pizza Margherita (a <sup>1</sup> ) mit Paprika & Mais	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a <sup>1</sup> )	Fruchtquark (g)
<b>Mittwoch</b> 15.06.2022	Kartoffelcremesuppe (g,i) mit Baguette (a <sup>1</sup> )	↔	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a <sup>1</sup> )	Obst der Saison (16)
<b>Donnerstag</b> 16.06.2022	Dönerteller mit Krautsalat, Tsatsiki (g) und Fladenbrot (a <sup>1</sup> )	Gebratenes Gemüse mit Krautsalat, Tsatsiki (g) und Fladenbrot (a <sup>1</sup> )	Salat aus der Salatbar mit Salatdressing (g) und Baguette (a <sup>1</sup> )	Dattel-Honig-Joghurt (g)

★ **Als ständige Auswahl bieten wir:**  
„Gemügesticks oder frisches Obst“ ★

Je nach Saison und Verfügbarkeit setzen wir Lebensmittel aus biologisch kontrolliertem Anbau von BIO zertifizierten Lieferanten ein.

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 Allergern nicht ausgeschlossen werden. Sprechen Sie uns an, wenn Sie weitere Informationen benötigen.

vom 07. Feb Montag

bis 11. Feb Freitag