

Speiseplan Oberschule

KW 3 vom 12.01.2026 bis 16.01.2026



Montag	Szegediner Gulasch mit Klößen 8,a,h,i,S 3
	Frisches Obst der Saison 7
Dienstag	Hähnchenschnitzel mit Sauce, Kartoffeln & Mischgemüse a,G a,i,G b
	Frisches Obst der Saison 7
Mittwoch	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen i 2,3,h,i,S
	Frisches Obst der Saison 7
Donnerstag	Salzkartoffel mit Kräuterquark b
	Gurkensalat
Freitag	Vorsuppe & Quarkkeulchen a,i a,b,c
	Apfelmus

Änderungen vorbehalten!

Woche 5

enthält Zusatzstoffe:

- | | |
|-----------------------------|-----------------------|
| 1) mit Farbstoff | 6) geschwärzt |
| 2) Konserviert | 7) gewachst |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 8) mit Süßungsmitteln |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 9) mit Posphat |
| 5) geschwefelt | |

enthält Allergene:

- | | | |
|----------------------------|----------------|-------------------|
| a) Weizen | h) Senf | o) Pekannüsse |
| b) Milch, einschl. Laktose | i) Sellerie | p) Paranüsse |
| c) Eier | j) Sesam | q) Macadamianüsse |
| d) Fische | k) Mandeln | r) Walnüsse |
| e) Weichtiere | l) Pistazien | s) Erdnüsse |
| f) Krebse | m) Haselnüsse | t) Schwefeldioxid |
| g) Soja | n) Cashewnüsse | u) Roggen |
| | | v) Lupine |

Tierart:

R= Rind S= Schwein

G= Geflügel

W=Wild

Speisen die nicht gekennzeichnet sind ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potenzial gemäß der aktuellen Fassung der Verordnung (EU) 1169/2011 Anhang II.

Technologisch unvermeidliche Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Nähere Informationen erhalten Sie über der Küchenleitung.