

# Schule an der Oslebshauser Heerstraße

## Speiseplan

Woche vom 12.01. - 16.01.2026

	Menü 1	Veggie	Salatbar	Dessert
<b>Montag</b> <b>12.01.2026</b>	Bulgur-Tomaten-Pfanne mit Balkankäse (a <sup>1</sup> ,g)	⇒	Gemüesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	Obst (16)
<b>Dienstag</b> <b>13.01.2026</b>	Linseneintopf mit Bockwurst (Hähnchen,2,i), dazu Vollkornbaguette (a <sup>1</sup> )	Linseneintopf mit Karottenbällchen (i), dazu Vollkornbaguette (a <sup>1</sup> )	Gemüesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	Orangenquark (g)
<b>Mittwoch</b> <b>14.01.2026</b>	Gebratenes Seelachsfilet (a <sup>1</sup> ,c,d) mit Salzkartoffeln und Rahmwirsing (g,i)	Spiegelei (c) mit Salzkartoffeln und Rahmwirsing (g,i)	Gemüesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	Obst (16)
<b>Donnerstag</b> <b>15.01.2026</b>	Mini Geflügelfrikade (a <sup>1</sup> ,c,j,in Spuren möglich: g,k) mit Reis und Rahmsoße (g,i)	Gemüserahmragout (i,g) mit Reis	Gemüesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	Obst (16)
<b>Freitag</b> <b>16.01.2026</b>	Nudeln (a <sup>1</sup> ) mit Tomaten-Kräuter-Soße	Nudeln (a <sup>1</sup> ) mit Pesto und Walüssen (h <sup>3</sup> )	Gemüesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	Obst (16)

Anderungen vorbehalten!

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

Je nach Saison und Verfügbarkeit setzen wir Lebensmittel aus nachhaltigem  
Anbau und angemessenem Tierwohl von 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 Allergenen nicht ausgeschlossen werden. Sprechen Sie uns an, wenn Sie weitere Informationen benötigen.