

# Schule an der Oslebshauer Heerstraße

## Speiseplan

Woche vom 04.05. - 08.05.2026

	Menü 1	Veggie	Salatbar	Dessert
<b>Montag</b> 04.05.2026	Spinatlasagne (a <sup>1</sup> ,c,g)	↔	Gemüesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	Obst (16)
<b>Dienstag</b> 05.05.2026	Frühlings-Gemüseintopf (i) mit Geflügelbällchen (c,a <sup>1</sup> ), dazu Vollkornbaguette (a <sup>1</sup> )	Frühlings-Gemüseintopf (i) mit Eierstich (c,g), dazu Vollkornbaguette (a <sup>1</sup> )	Gemüesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	Schokopudding mit Soße Vanille Art (g)
<b>Mittwoch</b> 06.05.2026	Fischfrikadelle (a <sup>1</sup> ) mit Salzkartoffeln, Kräutersoße (g,i) und Karotten-Mais-Gemüse	Eieromelette (i,c,g) mit Salzkartoffeln, Kräutersoße (g,i) und Karotten-Mais-Gemüse	Gemüesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	Obst (16)
<b>Donnerstag</b> 07.05.2026	Rote-Linsen-Curry mit Reis und Walnüssen (h <sup>2</sup> ,i)	↔	Gemüesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	Obst (16)
<b>Freitag</b> 08.05.2026	Nudeln (a <sup>1</sup> ) mit Frischkäse-Kräuter-Soße (g)	Nudeln (a <sup>1</sup> ) mit grünem Pesto und Walnüssen (g,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.

