

# Schule an der Oslebshauer Heerstraße

## Speiseplan

Woche vom 15.06. - 19.06.2026

	Menü 1	Veggie	Salatbar	Dessert
<b>Montag</b> 15.06.2026	Vollkornpizza Margherita Art (a <sup>1</sup> ,g)	↔	Gemügesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	Obst (16)
<b>Dienstag</b> 16.06.2026	Rinderhackbraten (a <sup>1</sup> , c, g, j) mit Gemüse, Sauce Hollandaise (g) und Salzkartoffeln	Vegetarische Bällchen (a <sup>1</sup> ) mit Gemüse (i), Sauce Hollandaise (g) und Salzkartoffeln	Gemügesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	Obst (16)
<b>Mittwoch</b> 17.06.2026	Gedünstetes Fischfilet (d) mit Kartoffelpüree (g) und Buttermais (g)	Spiegelei (c) mit Kartoffelpüree (g) und Buttermais (g)	Gemügesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	Obst (16)
<b>Donnerstag</b> 18.06.2026	Rote Linsencremesuppe (g,i) mit Croûtons (a <sup>1</sup> ) und Vollkornbaguette (a <sup>1</sup> )	↔	Gemügesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	Schokopudding mit Soße Vanille Art (g)
<b>Freitag</b> 19.06.2026	Tortellini (a <sup>1</sup> ,c,g) mit Käse-Sahne Soße (g,i)	Tortellini (a <sup>1</sup> ,c,g) mit Tomaten-Paprika Soße (i)	Gemügesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	Obst (16)

Anderungen vorbehalten!

★ **Als ständige Auswahl bieten wir:**  
„**Gemügesticks** 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.

