

Rückgabe bis 17.08.2026

Speiseplan August 2026

OBS Stadtmitt

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____

pescetarisch: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menüs	Dessert	Auswahl M1	Auswahl M2
Mo	24.08.2026	 	1) Kibbelinge* (J1,B), Kartoffelsalat (F), Remouladensauce (F) 2) Linsenbällchen mit Kokos-Curry-Sauce – Reis	Salatbuffet		
Di	25.08.2026	 	1) Geflügelleberkäse*, Schmorzwiebeln, Salzkartoffeln, Sauce 2) Gabelspaghetti (J1,F) – Tomaten-Kräuterrahm-Sauce	Obststück (10)		
Mi	26.08.2026	 	1) Hühnerfrikassee, Gemüse, Reis 2) Falaffelbällchen*, Salzkartoffeln, Sauce	Salatbuffet		
Do	27.08.2026	 	1) Geflügelbraten – dicke Bohnen in Rahmsauce, Salzkartoffeln 2) Gemüse-Couscous, Rahmsauce	Obststück (10)		
Mo	31.08.2026	 	1) gestampfter Möhreeneintopf (G), Hackfleisch (Geflügel), Kartoffelwürfel, Brötchen (J1) 2) Brokkoli-Crème-Suppe (G), Kartoffelwürfel, Brötchen (J1)	Obststück (10)		

Kennzeichnungserklärung Allergene:

A=Weichtierzeugnisse, B=Fischerzeugnisse, C=Sesamerzeugnisse, D= Schalenfrüchte: D1 Mandeln, D2 Haselnüsse, D3 Walnüsse, D4 Cashewnüsse, D5 Pecanunüsse, D6 Paranüsse, D7 Pistazien, D8 Macadamianüsse, D9 Queenslandnüsse,

E=Sojaerzeugnisse, F=Eierzeugnisse, G=Sellerieerzeugnisse, H=Senferzeugnisse, I=Erdnüsse,

J= glutenhaltige Erzeugnisse: J1 Getreide Weizen, J2 Dinkel, J3 Khorosan Weizen, J4 Roggen, J5 Gerste, J6 Hafer,

K= Milcherzeugnisse, L= Krebstiere, M= Schwefeldioxid und Sulfite, N= Lupinenerzeugnisse, *= frisches Fertigprodukt

Kennzeichnungserklärung Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Nitritpökelsalz, 4 = mit Nitrat, 5 = mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 6 = mit Antioxidationsmitteln, 7 = mit Geschmacksverstärker, 8= geschwefelt, 9= geschwärzt, 10= gewachst, 11= mit Süßungsmitteln, 12= enthält Phenylalaninquelle, 13= mit Phosphat, 14= mit Milcheiweiß, 15= koffeinhaltig, 16= chininhaltig, 17= genetisch

verändert

Änderungen vorbehalten!

Die Schweinefleischalternative ist den gemeldeten muslimischen Kindern vorbehalten bzw. für die Einrichtungen, die komplett ohne Schweinefleisch beliefert werden– Saucen sind komplett allergen + schweinefleischfrei