

Übersicht des Mittagessen der OGS

Auswahl Essen 1H und Essen 2V – die Beilage ist für beide Gerichte

KW 20 16.05. – 20.05.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
1 H	Gebratene Hähnchenbrust mit fruchtiger Tomatensauce dazu Kräuterkartoffeln	Geflügel Currywurst mit leckerer Sauce und Kartoffelspalten	Geflügelgeschnetzeltes in Rahmsauce mit Champignons und Vollkornreis Züricher Geschnetzeltes Pute G	Erbseintopf - mit Wiener Würstchen + eine Scheibe Graubrot Erbseintopf I Graubrot A, A1, A2 Geflügel Wiener 2, 3, 8, G, I, J	4 Stück Fischstäbchen -Aus nachhaltigem Fischfang- mit Kräutersauce dazu Stampfkartoffeln Kräuterrahmsauce hell G, I Kartoffelstampf G
2 V	Germknödel mit Kirschfüllung und Vanillesauce Vanillesauce G	Fleischfreier Bratling us Milch mit Käsesauce dazu Vollkornnudeln Valess Schnitzel A, A1, A4, C, G Käsesauce G, I	Vegetarische Frühlingsrolle mit Currysauce und Asianudeln <small>Vegetarische Frühlingsrolle Currysauce fruchtig 1, A, B, D, F, G, I, J, K Mie Nudeln K</small>	Erbseintopf - vegetarisch- dazu eine Scheibe Graubrot Erbseintopf I Graubrot A, A1, A2	Blumenkohl in Bechamelsauce dazu Salzkartoffeln Blumenkohl Auflauf G, I
B alle	Gurkensalat 3, 5, L	Kidneybohnen Mais Salat		Farmersalat 3, 5, L mit Weißkohl und Möhren	Salat Dressing Joghurt C, G

H = Hauptgericht, V = vegetarisch, B = Beilage

1 mit Farbstoff / 2 mit Konservierungsstoff / 3 mit Antioxidationsmittel / 4 mit Geschmacksverstärker / 5 geschwefelt / 6 geschwärzt / 7 gewachst / 8 mit Phosphat / 9 mit Süßungsmittel(n) / 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Allergene und daraus hergestellte Erzeugnisse:

A enthält Gluten - A1 aus Weizen, A2 aus Roggen, A3 aus Gerste, A4 aus Hafer, A5 aus Dinkel / B enthält Krebstiere / C enthält Ei / D enthält Fisch / E enthält Erdnüsse / F enthält Soja / G enthält Milch einschl. Laktose / H enthält Schalenfrüchte - H1 aus Mandeln, H2 aus Haselnuss, H3 aus Walnuss, H4 aus Cashewnuss, H5 aus Pekanuss, H6 aus Paranuss, H7 aus Pistazie, H8 aus Macadamianuss / I enthält Sellerie / J enthält Senf / K enthält Sesam / L enthält Schwefeldioxid; Sulfite / M enthält Lupine / N enthält Weichtiere

Übersicht des Mittagessen der OGS

Auswahl Essen 1H und Essen 2V – die Beilage ist für beide Gerichte

KW 21 23.05. – 27.05.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
1 H	Pasta Spiralnudeln Bolognese Sauce Rind I	Pfannengyros aus der Putenkeule mit Tzaziki und Reis Gyros Pute 4, J Tzaziki 3, 5, G, J Vollkornreis	Hähnchenschnitzel mit Bratensauce dazu Kartoffelstampf Hähnchenschnitzel 8, A, A1, C Bratensauce 1 Kartoffelstampf G	Feiertag	BRÜCKENTAG OGS-Betreuung Pizza Pomodoro & Salami & Schinken Pizza Margarita/Pomodoro G Pizza Salami 2, 3, G Pizza Prosciutto 2, 3, 8, G
2 V	Pasta Spiralnudeln Tomaten Basilikumsauce 1, I	Applecrumble süßer Apfelauf mit Butterstreuseln dazu Vanillesauce Applecrumble 3, A, A1 Vanillesauce G"	Tomatencremesuppe mit Kichererbsen und Gemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine) dazu ein Brötchen Tomatencremesuppe 3, A, A1, I Brötchen A, A1, A3, G		
B alle	Salat Mix Eisberg Endivien Radiccio Dressing Joghurt C, G				Eisberg Salat Dressing Joghurt C, G

H = Hauptgericht, V = vegetarisch, B = Beilage

1 mit Farbstoff / 2 mit Konservierungsstoff / 3 mit Antioxidationsmittel / 4 mit Geschmacksverstärker / 5 geschwefelt /
6 geschwärzt / 7 gewachst / 8 mit Phosphat / 9 mit Süßungsmittel(n) / 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Allergene und daraus hergestellte Erzeugnisse:

A enthält Gluten - A1 aus Weizen, A2 aus Roggen, A3 aus Gerste, A4 aus Hafer, A5 aus Dinkel / B enthält Krebstiere / C enthält Ei / D enthält Fisch / E enthält Erdnüsse / F enthält Soja / G enthält Milch einschl. Laktose / H enthält Schalenfrüchte - H1 aus Mandeln, H2 aus Haselnuss, H3 aus Walnuss, H4 aus Cashewnuss, H5 aus Pekanuss, H6 aus Paranuss, H7 aus Pistazie, H8 aus Macadamianuss / I enthält Sellerie / J enthält Senf / K enthält Sesam / L enthält Schwefeldioxid; Sulfite / M enthält Lupine / N enthält Weichtiere