

Speiseplan vom 17.08.2026 - 21.08.2026

Tami Oelfken Schule

		Hauptgericht	Zusatzstoffe / Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe / Allergene	Dessert	Zusatzstoffe / Allergene
Montag		Nudeln mit Tomatensoße und Hartkäse	20/20W 26			Äpfel	
Dienstag		Seelachs Salzkartoffeln mit Remoulade	8/20/20W/21/23/26/29 2/9/20/20W/23/26/29	Blumenkohl- Salzkartoffeln Remoulade	20/20W 2/9/20/20W/23/26/29	Banane	
Mittwoch		Putengeschnetzeltes mit Reis		Vegetarisches dazu Reis	25/26	Mini Donuts	3/8/20/23/25/26
Donnerstag		Blumenkohl suppe Baguette	28 20/20W			Fruchtjoghurt	1/26
Freitag		Nudelaufbau mit Brokkoli	20/20W/26			Eis	1/9/20/20W/25/26/27/27 Ma

Die gekennzeichneten Zusatzstoffe und Allergene können dem separaten Aushang entnommen werden. Alle Gerichte sind OHNE Schweinefleisch hergestellt!
Bei Vorliegen von speziellen Allergien / Intoleranzen werden diese gesondert zubereitet.

Änderungen vorbehalten!