



Die BIO-Zertifizierung bezieht sich auf die "BIO" gekennzeichneten Menükomponenten.

Oberschule im Park

Speiseplan

Woche vom 13.04. - 17.04.2026

	Menü 1	Veggie	Bio Auswahl	Dessert
Montag 13.04.2026	BIO Kartoffel mit Fischfilet (d) und Rahmsoße (g,i) mit BIO Sahne	↔	Gemüesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	BIO Obst (16)
Dienstag 14.04.2026	Gemüseintopf (i) mit BIO Bockwurst (Hähnchen,2) und BIO Gemüse, dazu BIO Vollkornbaguette (a ¹)	Gemüseintopf (i) mit Karottenbällchen und BIO Gemüse, dazu BIO Vollkornbaguette (a ¹)	Gemüesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	Sahnepudding (g) mit Schokostreuseln mit BIO Milch
Mittwoch 15.04.2026	BIO Nudeln (a ¹) mit BIO Tomaten-Möhren-Soße (i,g)	↔	Gemüesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	BIO Obst (16)
Donnerstag 16.04.2026	Putengeschnetzeltes (g) mit BIO Fleisch und BIO Gemüse, dazu BIO Reis	BIO Falafelbällchen mit BIO Reis (a ¹) und BIO Tsatsiki (g)	Gemüesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	BIO Joghurt mit Krokant und BIO Äpfel (g,h ²)
Freitag 17.04.2026	Kartoffelgratin (g) mit BIO Kartoffeln und BIO Sahne, dazu Rote Bete	↔	Gemüesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	BIO Obst (16)

Änderungen vorbehalten!

Der Arbeiter - Samariter - Bund Gesellschaft seelische Gesundheit, Rathausplatz 1 28309 Bremen ist nach BIO - Außer - Haus - Verpflegung - Verordnung (Bio - AHVV) zertifiziert. Unser Einsatz der gekennzeichneten Bio-Zutaten wird von der Öko-Kontrollstelle ABCERT (DE-ÖKO-006) kontrolliert.

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.