



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

Oberschule im Park Speiseplan

Woche vom 20.04. - 24.04.2026

	Menü 1	Veggie	Bio Auswahl	Dessert
Montag 20.04.2026	BIO Bratkartoffeln mit Ei, Rote Bete und Gewürzgurke	↔	Gemügesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	BIO Obst
Dienstag 21.04.2026	Erseneintopf mit BIO Erbsen, BIO Gemüse und BIO Hähnchenbockwurst (2,i,j,c,g), dazu BIO Vollkornbaguette (a ¹)	Erseneintopf mit BIO Erbsen und BIO Karottenbällchen (i), dazu BIO Vollkornbaguette (a ¹)	Gemügesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	BIO Grießpudding (a ¹ ,g) mit Fruchtsoße
Mittwoch 22.04.2026	BIO Reis mit Fischnuggets (a ¹), dazu buntes BIO Gemüse und Rahmsoße (i) mit BIO Sahne	Omlette (c,g) mit BIO Reis, dazu buntes BIO Gemüse und Rahmsoße (i) mit BIO Sahne	Gemügesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	BIO Obst
Donnerstag 23.04.2026	BIO Nudeln (a ¹) mit Tomaten-Karotten-Soße aus BIO Tomaten und BIO Karotten	↔	Gemügesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	BIO Orangenjoghurt (g)
Freitag 24.04.2026	Gulasch (Rind,i) mit BIO Fleisch und BIO Paprika mit BIO Salzkartoffeln (a ¹ ,c)	Gemüserahmragout aus BIO Gemüse und BIO Sahne (g,i) mit BIO Salzkartoffeln	Gemügesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	BIO Obst

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.