



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

Oberschule im Park

Speiseplan

Woche vom 09.02. - 13.02.2026

	Menü 1	Veggie	Bio Auswahl	Dessert
Montag 09.02.2026	BIO Bratkartoffeln mit Ei(c), Rote Bete und Gewürzgurke	⇐	Gemüsesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	BIO-Obst
Dienstag 10.02.2026	Erbseneintopf mit BIO Hähnchenbrust (2,i,j,c,g) dazu BIO Vollkornbaguette (a ¹ ,h)	Erbseneintopf mit BIO Karottenbällchen (i) dazu BIO Vollkornbaguette (a ¹ ,h)	Gemüsesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	BIO Grießpudding (a ¹ ,g) mit Fruchtsauce
Mittwoch 11.02.2026	BIO Reis mit Fischnuggets (a ¹ ,c,d) dazu Buntes BIO Gemüse (g) und Rahmsoße (g,i) mit BIO Sahne (g)	Omlette (c,g) mit BIO Reis, buntes BIO Gemüse und Rahmsoße (i,g) mit BIO Sahne	Gemüsesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	BIO-Obst
Donnerstag 12.02.2026	BIO Nudeln (a ¹) mit Tomaten Karotten - Soße aus BIO Tomaten & BIO Karotten	⇐	Gemüsesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	BIO Orangen-Joghurt (g)
Freitag 13.02.2026	Gulasch (Rind,i) mit BIO Fleisch und BIO Paprika mit BIO Salzkartoffeln (a ¹ ,c)	Gemüserahmragout aus BIO Gemüse & BIO Sahne (g,i) mit BIO Salzkartoffeln	Gemüsesticks 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.