



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

Oberschule im Park Speiseplan

Woche vom 08.06. - 12.06.2026

	Menü 1	Veggie	Bio Auswahl	Dessert
Montag 08.06.2026	BIO Kartoffel - Ofengemüse mit Kräuterquark (g) aus BIO Quark	⇐	Gemüesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	Bio Obst
Dienstag 09.06.2026	Frühlings-Gemüseintopf (i) mit BIO Gemüse und Geflügelbällchen (c,a ¹), dazu BIO Vollkornbaguette (a ¹)	Frühlings-Gemüseintopf (i) mit BIO Gemüse und BIO Eierstich (c,g), dazu BIO Vollkornbaguette (a ¹)	Gemüesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	Grießflammerie (a ^{1,g}) aus BIO Milch mit Erbeersöße
Mittwoch 10.06.2026	Fischfilet mit BIO Gemüse (d,i), dazu BIO Reis	Gemüsereispfanne (i) mit BIO Gemüse, BIO Balkankäse und BIO Reis	Gemüesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	Bio Obst
Donnerstag 11.06.2026	Gulasch (Rind,i) mit BIO Fleisch und BIO Paprika, dazu BIO Salzkartoffeln (a ^{1,c})	Gemüserahmragout mit BIO Gemüse und BIO Sahne (g,i), dazu BIO Salzkartoffeln	Gemüesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	BIO Joghurt (g) mit Bananen
Freitag 12.06.2026	Tortellini (a ^{1,c,g}) mit Käse-Sahne-Soße (g,i) mit BIO Käse und BIO Sahne	⇐	Gemüesticks 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.