



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

Oberschule im Park

Speiseplan

Woche vom 31.08. - 04.09.2026

	Menü 1	Veggie	Bio Auswahl	Dessert
Montag 31.08.2026	Pfannkuchen (a ¹ ,g) mit BIO Apfelmus	↔	Gemüsesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	BIO Obst
Dienstag 01.09.2026	Kartoffeleintopf (i) mit BIO Bockwurst (Hähnchen,2), BIO Gemüse und BIO Kartoffeln, dazu BIO Vollkornbaguette (a ¹)	Kartoffeleintopf (i) mit Karottenbällchen, BIO Gemüse und BIO Kartoffeln, dazu BIO Vollkornbaguette (a ¹)	Gemüsesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	BIO Pudding (a ¹ ,g) Vanille Art mit BIO Schokosoße (a ¹ ,g)
Mittwoch 02.09.2026	BIO Kartoffeln mit Fischstäbchen (g)	BIO Spiegelei mit BIO Kartoffeln	Gemüsesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	BIO Obst
Donnerstag 03.09.2026	Putengeschnetzeltes (g) mit BIO Fleisch und BIO Gemüse, dazu BIO Reis	BIO Falafelbällchen mit BIO Reis (a ¹) und BIO Tsatsiki (g)	Gemüsesticks und/oder Salat mit Dressing (g)	BIO Joghurt (g) mit Erdbeeren
Freitag 04.09.2026	BIN Nudeln (a ¹) mit Kürbissoße (g)	↔	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.