Speiseplan der OGS Lülsdorf vom 02.11. bis 06.11.2026

Diese Woche hat die Waschbär-Klasse den Speiseplan erstellt

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Gnocchi in Spinat-Frischkäse Sauce A, A1, G, 3 + Blumenkohl	Vollkorn-Nudeln A, A1, * an Tomatensauce mit Parmesan G + Beilagensalat	Cremige Kartoffelsuppe G mit Suppenbrötchen A, A1, 8 + Beilagensalat	Reis * Tomaten-Thunfischsauce D, 3 + Erbsen & Möhren	Sojageschnetzeltes G1, F, G, 3, * Spätzle A, A1, C + Gemüse-Mix
Nachspeise	Naturjoghurt mit Honig G, *	Milchreis Dessert G, * Zimt/Zucker	Tagesobst	Quark mit Mandarinen G, *	Äpfel

Für Muslime, Hindus, Vegetarier und Allergiker wird gesondertes Essen bestellt

Kennzeichnungspfl. Zusatzstoffe:
1) mit Farbstoffen
2) mit Konservierungsstoffen
3) mit Antioxidationsmitteln
4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt
6) geschwärzt
7) Phosphat
8) mit Milcheiweiß
9) koffeinhaltig
10) chininhaltig
11) mit Süßungsmitteln
12) enthält eine Phenylalninquelle
13) gewachst

Allergene:
A: Weizenmehl
A1: Roggenmehl
A2: Vollkornmehl
A3 Dinkelmehl
B: Krebstiere
C: Eier / -erzeugnisse
D: Fisch / -erzeugnisse
E: Erdnüsse / -erzeugnisse
F: Soja / -erzeugnisse
G: Milch / -erzeugnisse (Laktose)
H: Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew-Nuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
I: Sellerie / -erzeugnisse
J: Senf / -erzeugnisse
K: Sesam / -erzeugnisse
L: Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10mg/kg
M: Lupine / -erzeugnisse
N: Weichtiere wie Schnecken, Muschen, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

BIO - * aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-013)