

Speisekarte / Friedrich Ebert Schule

O.P.A.L. Catering GmbH 069/8509947-10
 Friedhofstraße 51
 63065 Offenbach

KW 27	01. Jul Montag	02. Jul Dienstag	03. Jul Mittwoch	04. Jul Donnerstag	05. Jul Freitag
					laktosefrei
Hauptessen	Nudelauflauf mit Blattspinat überbacken (Bio-Vollkornpenne,LA,GL-W) Blattsalat Joghurtdressing (LA,S,SD)	Hähnchen Cordon Bleu (Ei,GL-W) Bratkartoffeln Zucchini-Karottensalat (S,SD)	Rinderfrikadelle (Rindfleisch,GL-W,EI) Bio Spirelli (GL-W,SL) Gurkensalat mit Joghurtdressing (LA,S,SD)	Bio-Spaghettis (GL-W) weiße Bolognese (Rindfleisch) (GL-W,LA,SL) Reibekäse (LA)	Rindswurst (3,8,12) Kartoffelsalat mit Ei und Gurke (Ei,S,SD) Ketchup (9)
	laktosefrei	laktosefrei	laktosefrei	laktosefrei	
Alternative Essen	halbe gefüllte Paprika (GL-W,EI) Vollkornreis Tomatenschnittlauchsauc	Kartoffelpuffer (GL-W,EI) Apfelmark (ungesüßt,3) <i>Karottenrohkost statt Dessert</i>	Bio Spirelli (GL-W) Sonnenblumen-Kern-Bolognese (SL) Mischsalat (SD,S)	Sojageschnetzeltes in Tomatensauce dazu Risibisi (Reis, Erbsen)	Apfel-Grießauflauf (GL-W,LA) Vanillesauce (GL-W,LA) Rohkost
Dessert	Fruchtjoghurt (LA)	Stückobst	Grießbrei (LA)	Stückobst	Schokopudding (LA)



Kennlichmachung von Allergenen: **Glutenhaltig**,GL-W=Weizen,GL-R=Roggen,GL-G=Gerste,GL-H=Hafer,GL-D=Dinkel, KR=Krebstiere, EI=Eier, FI=Fisch, **SC=Schalenfrüchte**,SC-MC=Mandel,SC-HA=Haselnüsse,SC-W=Walnüsse,SC-Ca=Cashewnüsse,SC-PI=Pecannüsse,SC-PE=Paranüsse, **SC-PI=Pecannüsse,SC-PE=Paranüsse,Pistazien,SC-MC=Macadamianüsse,ER =Erdnüsse**, SO=Soja, **LA=Milch incl Lactose**, SL=Sellerie,S=Senf,SE=Sesam, SD=Schwefeldioxid größer als 10mg/kg oder 1L, LU=Lupine, W =Weichtier



Kennlichmachung von Zusatzstoffen:1=Farbstoff,2=konserviert,3=Antioxidationsmittel,4=Geschmacksverstärker,5=geschwefelt, 6=geschwärzt,7=gewachst, 8=Phosphat,9=Süßungsmittel,10=enthält Phenylalaninquelle,12=Nitritpökelsalz,16=koffeinhaltig,17=Chininhaltig