

# Speisekarte / Friedrich Ebert Schule

O.P.A.L. Catering GmbH

069/8509947-10

Friedhofstraße 51

63065 Offenbach

KW 41	07. Okt Montag	08. Okt Dienstag	09. Okt Mittwoch	10. Okt Donnerstag	11. Okt Freitag
<b>Hauptessen</b>	Hähnchenbrust natur Paprikasauce (Tomate,Paprika,Gurke) Reis Erbsengemüse	2x Hackbällchen vom <b>Rind</b> (GL-W, EI) Tomatensauce Bio-Nudeln (GL-W) Mischsalat Essig-Öl-Dressing (SD, S)	Wurstgulasch ( <b>Rindswurst, Putenwurst</b> ) (3,S) Bio-Spirellis (GL-W) Blattsalat Essig-Öl-Dressing (SD,S)	Chili con carne (Kidneybohnen, Mais, Paprika, <b>Rindfleisch</b> )  Roggenbrötchen (GL-W, GL-R)	<b>Hähnchen</b> -Knusperschnitzel (GL-W,EI,3) Steckrübenpürre (LA)  Karottengemüse
<b>Alternative Essen</b>	Allgäuer Käsespätzle (EI, GL-W, LA)  Karottensalat (S,SD)	Bio-Nudeln (GL-W) Tomatensauce  Mischsalat Essig-Öl-Dressing (SD, S)	Spinat-Gnocchis (GL-W,EI)(Spinat) Cremegemüse (Brokkoli,Karotten,Kohlrabi) (LA,GL-W)	Bio-Vollkorn-Spirelli mit Frankfurter-Kräutersauce (LA,GL-W) Karotten-Apfel-Salat (SD, S)	Tortellini mit Gemüsefüllung (GL-W,SL (Spinat, Karotten, Zwiebel) Tomatensauce Blattsalat Essig-Öl-Dressing (SD,S)
<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt (LA)	Stückobst	Vanillpudding	Stückobst	Doppelkeks mit Kakaofüllung (GL-W,LA,EI)



Kennzeichnung 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



Kennzeichnung 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

DE-ÖKO-006 / DE - HE  
10033 - EG