

Speisekarte / Friedrich Ebert Schule

O.P.A.L. Catering GmbH
Friedhofstraße 51
63065 Offenbach

069/8509947-10

KW 44	28. Okt Montag	29. Okt Dienstag	30. Okt Mittwoch	31. Okt Donnerstag	01. Nov Freitag
	laktosefrei		laktosefrei		laktosefrei
Hauptessen	Penne Nudeln Hascheesoße Blattsalat	Putengeschnetzeltes Spätzle Blattsalat	3x Rindfleischbällchen Baked Beans Reis Mischsalat	Vegetarische Tortellini Pesto- Tomatensaucen Blattsalat	Hähnchen-Kürbis- Kartoffelpfanne
	3,A	G	3,A,C	3,A,G,H,I	I,J
		laktosefrei		laktosefrei	
Alternative Essen	3x Rösti mit Kräuterquark Blattsalat	Semmelknödel Rahmchampignons Krautsalat	Kartoffelgratin Blattsalat		Süßkartoffelgnocchi mediterranes-Gemüse
	G	A,C,I	G		3,A,C,I
Dessert	Fruchtquark (G)	Stückobst	Fruchtjoghurt (g)	Stückobst-Apfel	Donuts

Allergene und Zusatzstoffe:

A-Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, B-Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, C-Eier und Eierzeugnisse, D-Fisch und Fischerzeugnisse, E-Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F-Soja und Sojaerzeugnisse, G-Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), H-Schalenfrüchte, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew-Nuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss sowie darauf hergestellte Erzeugnisse

I-Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J-Senf und Senferzeugnisse, K-Sesamen und Sesamerzeugnisse, L-Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10 mg/kg, M-Lupine und Lupinenerzeugnisse, N-Weichtiere (wie etwa Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus hergestellte Erzeugnisse

1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoff, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-Schwefelung, 6-Schwärzung, 7-gewachst, 9-Süßungsmittel(n), 10-enthält eine Phenylalaninquelle, 21-mit Zucker & Süßungsmitteln