

Speisekarte / Friedrich Ebert Schule

O.P.A.L. Catering GmbH

069/8509947-10

Friedhofstraße 51

63065 Offenbach

KW 45	04. Nov Montag	05. Nov Dienstag	06. Nov Mittwoch	07. Nov Donnerstag	08. Nov Freitag
		laktosefrei			
Hauptessen	Vollkornspaghetti Verdurasauce Blattsalat	Rinderhacksteak Schürger Mango-Linsen-Couscous Sauce ala Arabiata	Tomatencremesuppe Vollkorn- Eierpfannkuchen Apfelmark	Hoki-Fischfilet mit Senfsauce Kartoffeln Blattsalat	Mediterrane-Offengemüse mit Rinderbällchen Curry-Dip
	3,A,F,G,I,J	3,A,C,F,I,J	3,G	A,D,G,J	A,C,G,J
	laktosefrei		laktosefrei	laktosefrei	
Alternative Essen		Gnocchi-Auflauf Mischsalat		Schupfnudeln mit Gemüse Blattsalat	Milchreis mit Kirschkompott(Kalt) Pastinakencremesuppe
		3,A,C,G,H,I		A,F	G
Dessert	Fruchtjoghurt (G)	Stückobst	Heidelbeer-Brombeerquark (G)	Stückobst	Vanillepudding (G)

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