

Speiseplan

09.03. bis 13.03.2026



OPAL Catering GmbH, Friedhofstr. 51, 63065 Offenbach



Wednesdays for future

KW 11	Montag, 09.03.	Dienstag, 10.03.	Mittwoch, 11.03.	Donnerstag, 12.03.	Freitag, 13.03.
Menü 1	Rinderhackbällchen EI/G1	Paniertes Hähnchenschnitzel G1/MZ	Mediterrane Jackfruit-Bites G1//G4	Gebratener Hähnchenunterschenkel	Gegrillte Hähnchenbrust
	Tomatensauce	Tomatensauce	dazu Kräuterquark-Dip MZ	Tomatensauce	Bratensauce G1
	Bio-Nudeln G1	Bio Nudeln G1	Kaisergemüse	Reis	Bio-Nudeln G1
	Gemischter Salat	Gemischter Salat	und Reis oder Bio-Nudeln G1	Gemischter Salat	Gemischter Salat
	Zweierlei Dressing 1/5/EI/MZ/S/SD	Zweierlei Dressing 1/5/EI/MZ/S/SD		Zweierlei Dressing 1/5/EI/MZ/S/SD	Zweierlei Dressing 1/5/EI/MZ/S/SD
Menü 2	Grillbratwurst (Schweinefleisch)	Chili con carne (Rind) G1/SL	Ravioli mit Gemüsefüllung G1	Paniertes Putenschnitzel G1	Seelachsfilet-Fischstäbchen F1, G1
	Bratensauce G1	dazu Reis MZ	Tomatensauce	Tomatensauce	Ketchup oder Mayo 11, 1, 3, Ei
	Kartoffelpüree MZ	Gemischter Salat	Mischgemüse	Bio Spaghetti G1	Kartoffelsalat oder Backofen Pommes
	und Apfelrotkraut 3/9	Zweierlei Dressing 1/5/EI/MZ/S/SD		mit Erbsen	Gemischter Salat Zweierlei Dressing 1/5/EI/MZ/S/SD
Menü 3/4 vegetarisch	Käsespätzle 3/EI/G1/MZ	Indisches Gemüsecurry SL	Kaiserschmarrn EI/G1/MZ	Bio-Penne al forno G1	Italienischer Gemüseintopf
	Gemischter Salat	Reis	ohne Rosinen	dazu Tomatensauce	
	Zweierlei Dressing 1/5/EI/MZ/S/SD	Gemischter Salat	Apfelmus 3	mit veg. Hack und Käseüberbacken S, MZ	Reis oder Bio-Nudeln G1
		Zweierlei Dressing 1/5/EI/MZ/S/SD		Gemischter Salat	Gemischter Salat
				Zweierlei Dressing 1/5/EI/MZ/S/SD	Zweierlei Dressing 1/5/EI/MZ/S/SD
	Germknödel mit Pflaumenfüllung EI/G1	Grießbrei G1/MZ			
	Vanillesauce MZ				
Desserts	Stückobst	Nougat-Pudding MZ, SF2	Vegane Götterspeise	Stückobst	Angebot des Tages
Änderungen vorbehalten	BIO-Produkte: Hartweizennudeln ohne Ei (Bezeichnung im Speiseplan = Nudeln) Ansprechpartner für Wünsche und Anregungen ist: Ralf Kleitz sowie das gesamte OPAL Team Telefon 01512 27 17 985 e-mail: ralf.kleitz@opal-catering.de				

Nr. 3

Allergen- und Zusatzstofflegende:

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 5 Schwefelung, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 Phosphate, 10 Nitritpökelsalz, 11 Süßungsmittel/n, Ei enthält Eier, F enthält Fisch, G1 enthält Weizen, G2 enthält Roggen, G3 enthält Gerste, G4 enthält Hafer, G5 enthält Dinkel, G6 enthält Kammut, MZ enthält Milch inkl. Laktose, SF1 enthält Mandeln, SF2 enthält Haselnüsse, SF3 enthält Walnüsse, SF4 enthält Cashewnüsse, SF5 enthält Pecanüsse, SF6 enthält Paranuss, SF7 enthält Pistazien, SF8 enthält Macadamianuss, EN enthält Erdnuss, SD enthält Schwefeldioxid/ Sulfite, S enthält Senf, SE enthält Sesamsamen, S enthält Sellerie, SO enthält Soja, SE enthält Sesam, L enthält Lupine