

Speiseplan

31.03. bis 04.04.2025



OPAL Catering GmbH, Friedhofstr. 51, 63065 Offenbach



Wednesdays for future

KW 14	Montag, 31.03.	Dienstag, 01.04.	Mittwoch, 02.04.	Donnerstag, 03.04.	Freitag, 04.04.
Menü 1	Putengeschnetzeltes in Currysauce G1 Reis Gemischter Salat Zweierlei Dressing 1/5/EI/MZ/SN/SD	Crispy Chickenburger 2/9/G1/S/SE dazu Ketchup Mayonnaise 1/9/EI und Kartoffelspalten Gemischter Salat Zweierlei Dressing 1/5/EI/MZ/SN/SD	Gekochte Eier EI Kalte Kräutersauce nach Frankfurter Art MZ Salzkartoffeln Gemischter Salat Zweierlei Dressing 1/5/EI/MZ/SN/SD	Geflügelschnitzel in Parmesanhülle G1/MZ Tomatensauce Bio-Spaghetti G1/MZ Gemischter Salat Zweierlei Dressing 1/5/EI/MZ/SN/SD	<p>Letzter Schultag vor den Osterferien, kein Essen für Wöhlerschule , nur für ESB</p>
Menü 2	Schweineschnitzel G1 Bratensauce Backofen Pommes Erbsengemüse	Rindfleischburger 2/9/G1/S/SE dazu Ketchup Mayonnaise 1/9/EI und Kartoffelspalten Gemischter Salat Zweierlei Dressing 1/5/EI/MZ/SN/SD	Ravioli mit Gemüsefüllung G1 Tomatensauce Gemischter Salat Zweierlei Dressing 1/5/EI/MZ/SN/SD	Fischstäbchen aus Seelachsstücken G1//FI dazu Ketchup Mayonnaise 1/9/EI Backofen Pommes Gemischter Salat Zweierlei Dressing 1/5/EI/MZ/SN/SD	
Menü 3/4 vegetarisch	Kartoffel-Frischkäsetaschen MZ Tomatensauce Gemischter Salat Zweierlei Dressing 1/5/EI/MZ/SN/SD	Vegetarischer Cheese-Burger 1/2/9/EI/G1/MZ/S/SE/SL dazu Ketchup Mayonnaise 1/9/EI und Kartoffelspalten Gemischter Salat Zweierlei Dressing 1/5/EI/MZ/SN/SD	Kartoffel Gnocchi G1 mit Käse überbacken MZ in veganer Bolognese Gemischter Salat Zweierlei Dressing 1/5/EI/MZ/SN/SD	Vegane Erbsensuppe Reis Gemischter Salat Zweierlei Dressing 1/5/EI/MZ/SN/SD	
	Pfannkuchen G1/EI/MZ, SF2 mit Nuß-Nougatfüllung Vanillesauce MZ				
Desserts	Stückobst	Vanillepudding MZ	Joghurtcreme mit Erdbeeren MZ	Angebot des Tages	
Änderungen vorbehalten	<p>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</p>				

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