

# Speiseplan

22.04. bis 26.04.2024



O.P.A.L. Catering GmbH, Friedhofstr. 51, 63065 Offenbach



Wednesdays for future

KW 17	Montag, 22.04.	Dienstag, 23.04.	Mittwoch, 24.04.	Donnerstag, 25.04.	Freitag, 26.04.
<b>Menü 1</b>	Rindergulasch Reis Gemischter Salat Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/MZ/S/S D</small>	Geflügelbrustspieß Erdnuss Sauce <small>G1, SO, EN</small> Reis Leipziger Allerlei	Veganes Austernpilz-Gyros <small>SO</small> Tzatziki <small>MZ</small> Reis Gemischter Salat Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/MZ/S/S D</small>	Hähnchenbrust Bratensauce gebackene Kartoffeln Gemischter Salat Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/MZ/S/S D</small>	Geflügel Cevapcici <small>G1</small> mit Kräuter-Dip <small>MZ</small> Reis Gemischter Salat Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/MZ/S/S D</small>
<b>Menü 2</b>	Puten Cordon bleu <small>GL/GL-W</small> mit Kräuter-Dip <small>LA</small> dazu Backofen Pommes Gemischter Salat Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/LA/S/SD</small>	Kalbfleischfrikadelle <small>1/9/EI/GL/GL- W/S</small> dazu Bratensauce, <small>GL/GL-W/LA</small> Leipziger Allerlei Kartoffelpüree <small>MZ</small>	Vegane Gemüse-Nudelpfanne <small>G1</small> mit planted Chicken-Streifen Erdnuss-Sauce <small>G1, SO, EN</small>	Schweineschnitzel Wiener Art <small>EI/GL/GL- W/LA/S/SE/SL'</small> dazu Bratensauce, <small>GL/GL-W/LA</small> BIO Penne, <small>GL/GL-W</small> Gemischter Salat <small>9</small> Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/MZ/S/S D</small>	Seelachs in Knusperpanade <small>FI/G1</small> Tomatensauce dazu Kartoffel wedges und Gemischter Salat Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/MZ/S/S D</small>
<b>Menü 3/4 vegetarisch</b>	Käsespätzle <small>3/EI/GL/GL- W/LA/SL'</small> Erbsen und Karotten <small>1</small>	Gemüse-Couscous <small>G1, S</small> Kürbisfalaffel mit Joghurdip <small>1/EI/MZ</small>	Pizzaschnitte <small>G1/MZ</small> vegetarisch belegt Gemischter Salat Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/MZ/S/S D</small>	BIO Spirelli <small>GL/GL-W</small> Tomaten-Gemüse-Sauce <small>GL/GL-G/GL- W/SL/SO</small> Grillgemüse	Nudelauflauf Fetakäse, Spinat <small>EI/MZ/G1</small> Tomatensauce Reibekäse <small>LA</small> Gemischter Salat Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/MZ/S/S D</small>
<b>Desserts</b>	Stückobst	American Pancakes <small>EI/G1/MZ</small> Ahornsirup	Kartoffelreibekuchen <small>G1/EI</small> Apfelmus <small>3</small>	Vanillepudding <small>MZ</small>	Angebot des Tages
<b>Änderungen vorbehalten</b>	<b>BIO-Produkte: Hartweizennudeln ohne Ei (Bezeichnung im Speiseplan = Nudeln)</b> Ansprechpartner für Wünsche und Anregungen ist: Ralf Kleitz sowie das gesamte O.P.A.L. Team Telefon 069/9686 79 44 01512 27 17 985 e-mail: ralf.kleitz@opal-catering.de				

**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



-ÖKO-006

Nr. 5