

Speiseplan

19.10. bis 23.10.2026



OPAL Catering GmbH, Friedhofstr. 51, 63065 Offenbach



KW 43	Montag, 19.10.	Dienstag, 20.10.	Mittwoch, 21.10.	Donnerstag, 22.10.	Freitag, 23.10.
Menü 1	Lasagne Bolognese (Rind) G1/MZ/S	Gebratene Hähnchenunterkeule halal geschlachtet	Bio Nudeln G1	Geflügel Köttbullar EI/G1	Kalbshacksteak G1, EI
	Tomatensauce	Bratensauce G1	Kürbissauce oder Gemüsebolognese S	Bratensauce G1	Bratensauce G1, EI
	Gemischter Salat	Bio-Nudeln G1	Reibekäse MZ	Kartoffelpüree MZ	Gebackene Kartoffeln
	Zweierlei Dressing 1/5/EI/LA/SN/S D	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Spinat	Gemischter Salat
		Zweierlei Dressing 1/5/EI/LA/SN/S D	Zweierlei Dressing 1/5/EI/LA/SN/S D		Zweierlei Dressing 1/5/EI/LA/SN/S D
Menü 2	Paniertes Putenschnitzel G1	Schweineschnitzel Wiener Art G1	Chili con carne (Rindfleisch)	Barbeque Hacksteak (Schwein) G1	Seelachs im Knuspermantel 8/F
	Kalte Frankfurter Kräuter Sauce MZ, 1, 3, EI	Bratensauce G1	Reis	Bratensauce G1	Schnittlauchquark MZ
	Salzkartoffeln	Kartoffelkroketten MZ		Kartoffelwedges G1	Bunter Kartoffelsalat 2, SN
	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
	Zweierlei Dressing 1/5/EI/LA/SN/S D	Zweierlei Dressing 1/5/EI/LA/SN/S D	Zweierlei Dressing 1/5/EI/LA/SN/S D	Zweierlei Dressing 1/5/EI/LA/SN/S D	Zweierlei Dressing 1/5/EI/LA/SN/S D
Menü 3/4 vegetarisch	Käsespätzle G1/G5/EI/MZ	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung G1, EI	American Pancakes G1/MZ/EI	Vegane Ravioli mit Gemüse-Füllung G1	Gemüse Lasagne G1, MZ
	Gemischter Salat		Ahornsirup	Tomatensauce	Tomatensauce
	Zweierlei Dressing 1/5/EI/LA/SN/S D	Tomatensauce	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
		Grillgemüse	Zweierlei Dressing 1/5/EI/LA/SN/S D	Zweierlei Dressing 1/5/EI/LA/SN/S D	Zweierlei Dressing 1/5/EI/LA/SN/S D
Desserts	Stückobst	Fruchtjoghurt MZ	Pudding MZ	Stückobst	Quarkspeise MZ
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.1

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