

Speiseplan



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



27.11.2023 bis 01.12.2023

Wednesdays for future

KW 48	Montag, 27.11.	Dienstag, 28.11.	Mittwoch, 29.11.	Donnerstag, 30.11.	Freitag, 01.12.
Menü 1	Köfte (türk. Rinderhacksteak) <small>EI/GL/GL-W/LA</small> mit Joghurdip <small>1/EI/LA</small> dazu Grüne Bohnen Reis	Chicken Wings <small>8/GL/GL-W/SO</small> mit süßsaurer Currysauce dazu Kartoffelspalten Gemischter Salat <small>9</small> Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/LA/S/SD</small>	Vegane Cevapcici aus Lupinen <small>L</small> Tomatensauce oder Tzatziki <small>/LA</small> grüne Bohnen Reis	Gemüse-Nudelpfanne <small>GL/GL-W</small> Hähnchenbruststreifen dazu Kräuterquark-Dip <small>LA</small> Gemischter Salat <small>9</small> Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/LA/S/SD</small>	Chicken nuggets <small>GL/GL-G/GL-W</small> Ketchup / Mayo Backofen Pommes Gemischter Salat <small>9</small> Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/LA/S/SD</small>
Menü 2	Wurstgulasch (Rind/Geflügel) <small>2/3/8/9/GL/GL-W/S/SL</small> Bratensauce <small>GL-W</small> dazu BIO Spirelli <small>GL/GL-W</small> Gemischter Salat <small>9</small> Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/LA/S/SD</small>	Nürnberger Bratwürstel (Schwein) <small>8/S</small> Apfelrotkraut <small>3/9</small> Bratensauce <small>GL-W</small> und Kartoffelpüree <small>LA</small>	Vegane Asiatische Gemüse-Reipfanne mit gebratenen Lupinenstreifen <small>L</small> Erdnuß-Sauce <small>GL/GL-W/SC/SO</small> Gemischter Salat <small>9</small> Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/LA/S/SD</small>	Hähnchenschnitzel <small>GL/GL-G/GL-W</small> Tomatensauce dazu Grillgemüse <small>1</small> und Reis	Fischnuggets <small>8/FI/LA</small> dazu Kartoffelspalten und Joghurdip <small>1/EI/LA</small> Gemischter Salat <small>9</small> Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/LA/S/SD</small>
Menü 3/4 vegetarisch	Süßkartoffel-Gnocchi <small>EI/GL/GL-W/LA</small> Tomatensauce dazu Kaisergemüse	Vegetarische Frühlingsrolle <small>GL/GL-W/EI/SO</small> mit süßsaurer Currysauce Reis Gemischter Salat <small>9</small> Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/LA/S/SD</small>	Vegane Kürbis-Karottensuppe mit Ingwer, Kokosnussmilch Orangensaft und einem Kürbisbällchen Vollkorn-Baguette <small>GL/GL-W</small>	Veganes Gemüse-Bulgur <small>GL/GL-W/LA/1/'KR/'EI/'F/'SO</small> Falafelbällchen <small>GI/GL-W</small> Tomatensauce	
	Germknödel <small>EI/GL/GL-R/GL-W/LA/SC/SC-MA/SD</small> Vanillesauce <small>LA</small>	Apfelstrudel <small>EI/GL/GL-R/GL-W/LA/SC/SC-MA/SD</small> Vanillesauce <small>LA</small>	Gefüllte Pfannkuchen mit Apfelfüllung Vanillesauce <small>LA</small>	Milchreis <small>LA</small> Zimtucker	
Desserts	Stückobst <small>7</small>	Joghurtcreme <small>LA</small>	Stückobst <small>7</small>	Pudding <small>LA</small>	Stückobst <small>7</small>
Änderungen vorbehalten	<p>BIO-Produkte: Hartweizennudeln ohne Ei (Bezeichnung im Speiseplan = Nudeln) Ansprechpartner für Wünsche und Anregungen ist: Ralf Kleitz sowie das gesamte O.P.A.L. Team Telefon 069/9686 79 44 Fax: 069/9686 79 45 e-mail: woehlerschule@opal-catering.de</p>				

Allergen- und Zusatzstofflegende:

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 5 Schwefelung, 7 gewachst, 8 Phosphate, 9 Süßungsmittel/n, EI enthält Eier, ER enthält Erdnüsse, FI enthält Fisch, GL enthält Gluten, GL-G enthält Gerste, GL-H enthält Hafer, GL-R enthält Roggen, GL-W enthält Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, L enthält Lupine, LA enthält Milch, S enthält Senf, SC enthält Schalenfrüchte, SC-CA enthält Cashewnüsse, SC-HA enthält Haselnüsse, SC-MA enthält Mandeln, SC-MC enthält Macadamianuss, SC-PA enthält Paranuss, SC-PE enthält Pekannuss, SC-PI enthält Pistazien, SC-W enthält Walnüsse, SD enthält Schwefeldioxid/ Sulfite, SE enthält Sesamsamen, SL enthält Sellerie, SO enthält Soja



-ÖKO-006