

Speiseplan



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



04.12.2023 bis 08.12.2023

Wednesdays for future

KW 49	Montag, 04.12.	Dienstag, 05.12.	Mittwoch, 06.12.	Donnerstag, 07.12.	Freitag, 08.12.
Menü 1	Geflügelschnitzel <small>GL/GL-W/LA</small>	Geflügel Kebab & -gyros	Vegane Asiatische Gemüse-Reispfanne	Rindfleischbolognese <small>GL/GL-W/LA/SL'</small>	Omelette <small>EI</small>
	Tomatensauce	mit Tzatziki <small>LA</small>	mit gebratenen Lupinenstreifen <small>L</small>	mit BIO Spaghetti <small>GL/GL-W</small>	Tomatensauce
	Kaisergemüse	dazu Reis <small>LA</small>	Erdnuß-Sauce <small>GL/GL-W/SC/SO</small>	dazu Reibekäse <small>LA</small>	mit Rahmspinat <small>LA</small>
	Bio Spirelli <small>GL/GL-W</small>	Gemischter Salat <small>9</small>	Gemischter Salat <small>9</small>	Gemischter Salat <small>9</small>	dazu Kartoffelpüree <small>LA</small>
	Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/LA/S/SD</small>	Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/LA/S/SD</small>	Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/LA/S/SD</small>	Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/LA/S/SD</small>	
Menü 2	Cevapcici vom Rind	Hähnchenstreifen	BIO Spaghetti <small>GL/GL-W</small>	Geflügelbratwurst mit <small>2/3/8/S/SL</small>	Seelachs Fischlis in Mais-Panade <small>FI</small>
	Tomatensauce	mit Tomatensauce	Soja-Gemüse-Bolognese <small>GL/GL-G/GL-W/SL/SO</small>	Roter Currysauce süßsauer <small>GL/GL-W</small>	mit Rahmspinat <small>LA</small>
	Reis	Bio-Nudeln <small>GL-W</small>	Gemischter Salat <small>9</small>	dazu Backofen Pommes	dazu Kartoffelpüree <small>LA</small>
	Gemischter Salat <small>9</small>	Gemischter Salat <small>9</small>	Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/LA/S/SD</small>	Gemischter Salat <small>9</small>	
	Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/LA/S/SD</small>	Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/LA/S/SD</small>	Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/LA/S/SD</small>	Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/LA/S/SD</small>	
Menü 3/4 vegetarisch	Kartoffelreibekuchen	Vegetarischer Gyros <small>2/GL'/GL-G'/GL-W'/S'/SL'/SO</small>	Halbe Paprikaschote <small>GL/GL-W/EI'/SO'/LA'/SE'/S'</small>	indischer Linseneintopf <small>SE/SL</small>	Nudelauflauf mit Fetakäse und Spinat <small>EI/GL'/GL-W/LA</small>
	Grillgemüse	Kräuterquark-Dip <small>LA</small>	gefüllt mit Cous-Cous	dazu Reis	
		Reis	Tomatensauce		
		Gemischter Salat <small>9</small>	Reis		
	Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/LA/S/SD</small>	Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/LA/S/SD</small>			
Menü 3/4 vegetarisch	Kartoffelreibekuchen	Milchreis <small>LA</small>	Gebackene Quarkschnitten <small>GL/GL-W/LA</small>		
	Apfelmus	Zimtucker	ohne Rosinen		
			Apfelmus		
Desserts	Stückobst <small>7</small>	Schokopudding <small>LA</small>	Stückobst <small>7</small>	Joghurtcreme mit Erdbeeren <small>LA</small>	Angebot des Tages <small>7</small>
Änderungen vorbehalten	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				

Allergen- und Zusatzstofflegende:

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 5 Schwefelung, 7 gewachst, 8 Phosphate, 9 Süßungsmittel/n, EI enthält Eier, 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, 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 (' = Allergene können in Spuren enthalten sein)



-ÖKO-006

Nr. 7