

KW 16	Montag, 13.04.	Dienstag, 14.04.	Mittwoch, 15.04.	Donnerstag, 16.04.	Freitag, 17.04.
Menü 1	Panierte Hähnchenkeule <small>G1</small>	Köfte (türk. Rinderhacksteak) <small>EI/G1</small>	Kartoffel Gratin <small>MZ</small>	Orientalische Gemüse-Reispfanne <small>SF1</small>	Geflügel Cevapcici <small>G1</small>
	Tomatensauce	mit Joghurtdip <small>1/EI/MZ</small>	Käsesauce <small>MZ</small>	Hähnchenbruststreifen	Kräuter-Dip <small>3, 11, Ei</small>
	Reis	dazu Grüne Bohnen	Kaisergemüse	Tomatensauce	Reis
	Gemischter Salat	Reis	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
	Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/MZ/SN/SD</small>		Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/MZ/SN/SD</small>	Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/MZ/SN/SD</small>	Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/MZ/SN/SD</small>
Menü 2	Gebratene Rindswurst <small>2/3/8/9/G1</small>	Nürnberger Bratwürstel (Schwein) ⁸	Spaghetti Napoli <small>G1</small>	Hähnchenschnitzel <small>G1</small>	Seelachsfilet <small>G1, FI</small>
	Bratensauce	Bratensauce <small>G1</small>	Tomatensauce	Bratensauce <small>G1</small>	Tomatensauce <small>MZ</small>
	dazu BIO Spirelli <small>G1</small>	Kartoffelpüree <small>MZ</small>	geriebener Käse <small>MZ</small>	dazu Grillgemüse <small>1</small>	Kartoffel wedges
	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	und Reis	Gemischter Salat
	Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/MZ/SN/SD</small>	Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/MZ/SN/SD</small>	Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/MZ/SN/SD</small>	Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/MZ/SN/SD</small>	Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/MZ/SN/SD</small>
Menü 3/4 vegetarisch	Vegetarische Frühlingsrolle <small>G1/EI/SO</small>	Kartoffel Gnocchi <small>EI</small>	Kaiserschmarrn <small>G1/EI</small>	Gemüse-Reis-Pfanne	indischer Linseneintopf <small>S</small>
	Tomatensauce	Tomatensauce <small>S</small>	Apfelmus <small>MZ</small>	Vegetarische Hackbällchen <small>G1</small>	dazu Reis
	Reis	dazu Grüne Bohnen		Tomatensauce	
	Gemischter Salat				
	Zweierlei Dressing <small>1/5/EI/MZ/SN/SD</small>				
vegetarisch	Apfelstrudel <small>EI/GL/GL-R/GL-W/LA/SC/SC-MA/SO</small>	Germknödel <small>G1</small>			
	Vanillesauce <small>MZ</small>	Vanillesauce <small>MZ</small>			
Desserts	Pudding <small>MZ</small>	Stückobst	Stückobst	Pudding <small>MZ</small>	Stückobst

Änderungen vorbehalten Nr. 6

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



-ÖKO-006

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