

Speisekarte / Friedrich Ebert Schule

O.P.A.L. Catering GmbH

069/8509947-10

Friedhofstraße 51

63065 Offenbach

KW 18	02. Mai Montag	03. Mai Dienstag	04. Mai Mittwoch	05. Mai Donnerstag	06. Mai Freitag
Hauptessen	Hähnchenbrust fruchtige Currysauce (MZ,G1) Reis Erbsengemüse	2x Hackbällchen vom Rind (G1, Ei) Tomatensauce Bio-Nudeln (G1) Mischsalat (SD, SN)	vegane Weizen Frikadelle (G1) Rahmgemüse (Brokkoli,Karotten,Kohlrabi) (MZ, G1) Kartoffeln	Chilli con carne (Kidneybohnen, Mais Paprika, Rindfleisch) Roggenbrötchen	Hähnchen -Knusperschnitzel (G1, 8,3) Dip (Ei, SN) Kartoffelpüree (MZ) Karottengemüse
Alternative Essen	Allgäuer Käsespätzle (Ei, G1, MZ) Karottensalat (SN, SD)	gratinierter Broccoli-Spätzle-Auflauf (MZ,G 1) Gurkensalat (MZ,SD,SN)		1x Pfannkuchen gefüllt mit Lauchgemüse (G1,Ei, MZ) Tomatensauce Mischsalat Joghurtdressing (MZ,SD, SN)	2x gekochte Eier in Senfsauce (G1, Ei, SN, MZ) Kartoffeln Erbsengemüse
Dessert	Fruchtjoghurt (MZ)	Stückobst	Vanillepudding (MZ)	Stückobst	Doppelkeks mit Kakaofüllung (G1,MZ,Ei)

Kentlichmachung von Allergenen: **G**=Glutenhaltig, **K**=Krebstier, **Ei**=Eier, **F**=Fisch, **EN**=Erdnüsse, **SO**=Soja, **MZ**=Milch incl Lactose, **SF**=Schalenfrüchte, **S**=Sellerie, **SN**=Senf, **SE**=Sesam, **SD**=Schwefeldioxid größer als 10mg/kg oder L, **L**=Lipine, **W**=Weichtier.

Kentlichmachung von Zusatzstoffen: 1=Farbstoff, 2=konserviert, 3= Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Nitrat, 10=Nitritpökelsalz, 11=Süßungsmittel, 12=enthält Phenylalaninquelle, 13=koffeinhaltig, 14=chininhaltig.