

Speisekarte / Friedrich Ebert Schule

O.P.A.L. Catering GmbH

069/8509947-10

Friedhofstraße 51

63065 Offenbach

KW 06	06. Feb Montag	07. Feb Dienstag	08. Feb Mittwoch	09. Feb Donnerstag	10. Feb Freitag
Hauptessen	Hähnchenbrust Pusztasauce (MZ) Reis Erbsengemüse	2x Hackbällchen vom Rind (G1, Ei) Tomatensauce Bio-Nudeln (G1) Mischsalat (SD, SN)	Wurstgualsch (Rindswurst, Putenwurst) (3,8,10,SN,S) Bio-Spirellis (G1) Blattsalat (SD, SN)	Chilli con carne (Kidneybohnen, Mais, Paprika, Rindfleisch) Roggenbrötchen (G1, G2)	Tortellini mit Gemüsefüllung (G1,S) Tomatensauce Blattsalat Essig-Öl-Dressing (SD,SN)
Alternative Essen	Allgäuer Käsespätzle (Ei, G1, MZ) Karottensalat (SN, SD)		vegane Weizen Frikadelle (G1) Rahmgemüse (MZ,G1) (Brokkoli,Karotten,Kohlrabi) Kartoffeln	Pfannkuchen gefüllt (G1,Ei,MZ) Schwenkkartoffeln Tomatensauce Mischsalat Joghurtdressing (MZ,SD, SN)	
Dessert	Fruchtjoghurt (MZ)	Stückobst	Vanillepudding (MZ)	Stückobst	Doppelkeks mit Kakaofüllung(G1,MZ,Ei)



Kennzeichnung von Allergenen: G1=Weizen, G2=Roggen, G3=Gerste, G4=Hafer, G5=Dinkel, G6=Kamut, 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.



Kennzeichnung 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.

DE-OKO-006 / DE - HE
10033 - EG