## **Speisekarte / Friedrich Ebert Schule**

O.P.A.L. Catering GmbH 069/8509947-10
Friedhofstraße 51
63065 Offenbach

KW 47	20. Nov Montag	21. Nov Dienstag	22. Nov Mittwoch	23. Nov  Donnerstag	24. Nov Freitag
Hauptessen	Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Paprika (Suppengrün, <b>Rind</b> fleisch, S) Baguettebrot (G1)	Hackbraten ( <b>Rind</b> fleisch,G1,Ei) Champignonsoße (MZ,G1) Kartoffeln Balkangemüse	Rinderfrikadelle (Rindfleisch, G1, Ei) mit Nudeln (G1,S)  Gurkensalat mit Joghurtdressing (MZ,SN,SD)	Bio-Spaghettis (G1) mit Tomatensoße Reibekäse (MZ) Rohkostsalat (SN,SD)	Rindswurst (3,8,10,S,SN) Kartoffelsalat mit Ei und Gurke (Ei,SN) Ketchup (11)
Alternative Essen	halbe gefüllte Paprika (G1,Ei,SE,SO) Vollkornreis	Kartoffelpuffer (G1,Ei) Apfelmark (ungesüßt,3)	Bio-Spirelli (G1) Sonnenblumen Kern- Bolognese		Apfel-Grießauflauf (Weizengrieß,Ei,Apfel,Mz) Vanillesauce (G1,Mz)
	Tomatenschnittlauchsauce	Karottenrohkost statt Dessert	Mischsalat (SD,SN)		Rohkost
Dessert	Fruchtjoghurt (MZ)	Stückobst	Grießbrei (MZ)	Stückobst	Schokopudding (MZ)



Kenntlichmachung 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.



Kenntlichmachung 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.