

# Speisekarte / Friedrich Ebert Schule

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

KW 15	08. Apr Montag	09. Apr Dienstag	10. Apr Mittwoch	11. Apr Donnerstag	12. Apr Freitag
<b>Hauptessen</b>	2x Rindfleischbällchen (GL-W,EI) Rote Beete Bulgur (GL-W,SL) Joghurdip (LA)	4x Hähnchencrosies (Geflügel,GL-W,EI) Ketchup (9) Nudelnsalat (SD, EI,S)	Lunchpakete	Geflügelcurrywurst Kartoffelnwaffeln (GL-W,EI) eingelegter Rotkohlsalat (SD,S)	Lunchpakete
<b>Alternative Essen</b>	Tortellini vegetarisch (GL-W, LA, EI) Bärlauchsauce (LA,GL-W) Grüner Salat Joghurt-Dressing (LA,SD,S)	Omelette (EI,LA) Kartoffeln Rahmspinat (LA)		Broccoliecke (GL-W,EI) Kartoffelpüree (LA) Butterkohlrabi (LA)	
<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt (LA)	Stückobst		Stückobst	



Kennzeichnung von Allergenen: **Glutenhaltig**,GL-W=Weizen,GL-R=Roggen,GL-G=Gerste,GL-H=Hafer,GL-D=Dinkel, KR=Krebstiere, EI=Eier, FI=Fisch, **SC=Schalenfrüchte**,SC-MC=Mandel,SC-HA=Haselnüsse,SC-W=Walnüsse,SC-Ca=Cashewnüsse,SC-PI=Pecannüsse,SC-PE=Paranüsse, **SC-PI=Pecannüsse,SC-PE=Paranüsse,Pistazien,SC-MC=Macadamianüsse,ER =Erdnüsse**, SO=Soja, **LA=Milch incl Lactose**, SL=Sellerie,S=Senf,SE=Sesam, SD=Schwefeldioxid größer als 10mg/kg oder 1L, LU=Lupine, W =Weichtier



Kennzeichnung von Zusatzstoffen:1=Farbstoff,2=konserviert,3=Antioxidationsmittel,4=Geschmacksverstärker,5=geschwefelt, 6=geschwärzt,7=gewachst, 8=Phosphat,9=Süßungsmittel,10=enthält Phenylalaninquelle,12=Nitritpökelsalz,16=koffeinhaltig,17=Chininhaltig