

# Speisekarte / Friedrich Ebert Schule

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

KW 16	15. Apr Montag	16. Apr Dienstag	17. Apr Mittwoch	18. Apr Donnerstag	19. Apr Freitag
			<b>laktosefrei</b>	<b>laktosefrei</b>	
<b>Hauptessen</b>	Putengeschnetzeltes Stroganoff (GL-W,LA)  Bio-Nudeln (GL-W) Mischgemüse	1x Rinderhacksteak (GL-W,EI) Kartoffelschnittlauchpüree (LA) Maisgemüse	Kalbsbratwurst Bratkartoffeln  Linsengemüse(SL)	mildes Gemüsecurry mit Broccoli und Asia Gemüse(SD) aus Kokosmilch Reis	2x St. Jumbo Fisch Sticks In Reispnade (FI,EI, LA) Petersilienkartoffeln Spitzkohl in Rahm (LA,GL-W)
	<b>laktosefrei</b>	<b>laktosefrei</b>			<b>laktosefrei</b>
<b>Alternative Essen</b>	Bio-Vollkorn-Spaghettis (GI-W) Bolognese vegetarisch (LU,SL) Reibekäse (LA) (nicht laktosefrei) Mischsalat (S,SD)	Schupfnudeln (GL-W, EI) Apfelmark (Ungesüßt)(SD)  Rohkost statt Dessert	Bio-Vollkornnudeln (GL-W) Broccoli in Käsesauce (GL-W,LA) Blattsalat Kräuterdressing- Dressing (SD,S)		Currysuppe mit mini Maultaschen und geröstetem Sesam (GL-W,EI,S,ER,SE) Dreikornbaguette (GL-W,GL-R) Rohkost
<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt (LA)	Stückobst	Milchreis (LA)	Stückobst	Pudding (LA)



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