

Speisekarte / Friedrich Ebert Schule

O.P.A.L. Catering GmbH

069/8509947-10

Friedhofstraße 51

63065 Offenbach

KW 47	18. Nov Montag	19. Nov Dienstag	20. Nov Mittwoch	21. Nov Donnerstag	22. Nov Freitag
		laktosefrei	laktosefrei	laktosefrei	laktosefrei
Hauptessen	Linseneintopf Vollkornbrot	Chicken Nuggets Tomatenketchup bunter Nudelnsalat	Bio Spaghetti Bolognese Reibekäse (nicht für Laktosekinder) Mischsalat	1x gebratener Hähnchenschenkel mit Bratkartoffeln und ColeSlaw Salat	Gebratene Gnocchis Tomaten-Basilikumsoße Mischsalat
	A,C,F,G,K,M	1,3,9,A,C,I,J	3,A	C,I	3,A,C,I
	laktosefrei				
Alternative Essen		1x Omelette und Kartoffeln Bio-Rahmspant		Nuss-Brokkoli-Bratling Kartoffelpüree Erbsengemüse	
		C,G		5,A,G,L	
Dessert	Fruchtjoghurt (1,9,10,21,G)	Stückobst	Vanillequark (G)	Stückobst	Schokopudding (G)

Allergene und Zusatzstoffe:

A-Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, B-Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, C-Eier und Eierzeugnisse, D-Fisch und Fischerzeugnisse, E-Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F-Soja und Sojaerzeugnisse, G-Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), H-Schalenfrüchte, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew-Nuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss sowie darauf hergestellte Erzeugnisse

I-Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J-Senf und Senferzeugnisse, K-Sesamen und Sesamerzeugnisse, L-Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10 mg/kg, M-Lupine und Lupinenerzeugnisse, N-Weichtiere (wie etwa Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus hergestellte Erzeugnisse

1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoff, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-Schwefelung, 6-Schwärzung, 7-gewachst, 9-Süßungsmittel(n), 10-enthält eine Phenylalaninquelle, 21-mit Zucker & Süßungsmitteln