

# Speisekarte / Friedrich Ebert Schule

O.P.A.L. Catering GmbH

069/8509947-10

Friedhofstraße 51

63065 Offenbach

KW 48	25. Nov Montag	26. Nov Dienstag	27. Nov Mittwoch	28. Nov Donnerstag	29. Nov Freitag
		<b>laktosefrei</b>	<b>laktosefrei</b>		
<b>Hauptessen</b>	Putengeschnetzeltes Stroganoff Penne Nudeln Mischgemüse	1x Rinderhacksteak Maisgemüse Kartoffelschnittlauchpüree	Kalbsbratwurst Bratkartoffeln Linsengemüse	Hähnchengeschnetzeltes in Pilzlauchsauce Spätzle	Geschwenkte Kartoffeln Paprika-Kräuterdip Rohkost
	A,F,G,I,J	5,A,C,L		G,I,J	G
	<b>laktosefrei</b>			<b>laktosefrei</b>	<b>laktosefrei</b>
<b>Alternative Essen</b>	Bio-Vollkorn-Spaghetti vegetarische Bolognese <b>Reibekäse (nicht für Laktosekinder)</b> Mischsalat	Kartoffelgratin Blattsalat	Vollkornspirelli Broccoli in Käsesoße Blattsalat	Gemüsecurry mit Reis	
	3,A	G	8,A,G	A,G,H,I	
<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt (1,9,10,21,G)	Stückobst	Milchreis (G)	Stückobst	Butterkeks-Pudding (A,G,H)

## 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