

# Speisekarte / Friedrich Ebert Schule

O.P.A.L. Catering GmbH

069/8509947-10

Friedhofstraße 51

63065 Offenbach

KW 49	02. Dez Montag	03. Dez Dienstag	04. Dez Mittwoch	05. Dez Donnerstag	06. Dez Freitag
	<b>laktosefrei</b>	<b>laktosefrei</b>	<b>laktosefrei</b>		<b>laktosefrei</b>
<b>Hauptessen</b>	Hähnchenbrust Pusztasauce Erbsen Reis	2x Hackbällchen vom Rind Tomatensoße Nudeln Mischsalat	Wurstgulasch (Rind, Geflügel) Spiralnudeln Blattsalat	Vollkornspirelli Frankfurter Kräutersauce Karotten-Apfelsalat	Hähnchenschnitzel Karottengemüse Steckrübenpüree
	3	3,A	2,3,8,A,I,J	A,G,H	5,A,L
				<b>laktosefrei</b>	
<b>Alternative Essen</b>	Allgäuer Käsespätzle und dazu Karottensalat	Nudeln mit Tomatensoße Mischsalat	Nasi-Goreng Süßsauce		Vegetarische Tortellini Tomatensoße Blattsalat
	A,C,F,G,J	A	3,F,I,J		G,H
<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt (1,9,10,21,G)	Stückobst	Vanillepudding (G)	Stückobst	Nikolaus

## 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