Speisenplan KW 49, 06. - 10.12.2021

O.P.A.L. Catering

	MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
	Lactosefrei						Lactosefrei			
Menü 1	Ungarisches Rindergulasch (G1) Spätzle (G1, Ei) Blattsalat Essig-Öl-Dressing (SN,SD)		Gemüse Auflauf mit Kartoffeln (MZ,G1)		Süßkartoffelgnocchi (G1,Mz) mediterranes- Gemüse		Kartoffeleintopf (S) Vollkornbrot (G2) Gurken- Rohkost		Vollkornspirelli (G1) Lachs- Dillsauce (MZ,S,G1,F) Seelachs, Wildlachs) Gurkensalat Joghurtdressing (MZ, SD, SN)	
Menü 2	2 Quarkkeulchen (G1,Ei) rote Grütze Tomatencremesuppe statt Dessert		Lactosefrei 1 Chickenburger Tomate, Gurke,Salat (G1, Ei, SE) Schwenkkartoffeln Dip (SN, Ei)		Lactosefrei 2 Rindfleischbällchen Paprika- Tomatensauce (G1,Ei) Reis Blattsalat (SD,SN)		Lactosefrei Penne-Nudeln Hascheesauce (Rindfleisch) (G1, Ei) Blattsalat Essig-Öl-Dressing (SN, SD)		Lactosefrei 1 Schweineschnitzel (G1, Ei) Paprikasauce Spätzle (G1, Ei)	
Menü 3 vegetarisch	vegetarische Tortellini (G1, MZ, Ei) Tomatensauce (G1) Blattsalat Essig- Öl- Dressing (SD, SN)		Steckrübensüppchen **** Grießbrei (MZ,G1) Zucker & Zimt Suppe statt Dessert		1 Blumenkohl-Käse Medallion (G1, MZ) Kräutersauce (G1, MZ) Kartoffeln		Kartoffelgratin (MZ, G1) Blattsalat Essig-Öl-Dressing (SN, SD)		2 Kartoffel Rösti (S) Kräuterquark (MZ) Blattsalat Essig-Öl-Dressing (SD, SN)	
Desserts	Fruchtquark (MZ)		Stückobst		Fruchtjoghurt (MZ)		Stückobst		Buttermilchdessert (MZ)	
Dessert 2	Naturjoghurt (MZ)		Naturjoghurt (MZ)		Naturjoghurt (MZ)		Naturjoghurt (MZ)		Naturjoghurt (MZ)	
Bio Menü	3 Grießklößchen Suppe mit buntem Gemüse (S, Ei, G1, MZ) Roggenbrötchen (G1, G2, G3, SO)		Hähnchen-geschnetzeltes in Rahmsoße (G1,S) Reis Karottengemüse (MZ)		Rinderhascheé (G1, S) Spirellinudeln (G1) Gurkensalat Joghurtdressing (MZ, SD, SN)		mehlierter Fisch (F, G1, Ei) Konventioneller Fischfang Rahmspinat (MZ) Kartoffelpüree (MZ)		Rohkost ********** Grießbrei (G1,MZ) mit heißen Kirschen Rohkost statt Dessert	
Bio Dessert	Fruchtquark (MZ)		Stückobst		Fruchtjoghurt (MZ)		Stückobst		Rohkost statt Dessert	

DE-ÖKO-006
DE - HE 10033 - EG

In unserem Betrieb verarbeiten wir Pasta, Grieß und Hülsenfrüchte ausschließlich aus ökologischem Landbau
Der Reis ist Parboiled-Reis
Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder"
sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Kenntlichmachung von Allergenen: Glutenhaltig,G1=Weizen,G2=Roggen,G3=Gerste,G4=Hafer,G5=Dinkel,G6=Kamut Krebstier, Ei = Eier, F = Fisch,Schalenfrüchte ,SF1=Mandel,SF2=HaselnüsseSF3=Walnüsse,SF4,Kaschunüsse,SF5=Pecannüsse,SF6=Paranüsse,SF7Pistazien,
SF8=Macadamianüsse,EN = Erdnüsse, SO = Soja, MZ = Milch incl Lactose, S = Sellerie, SN = Senf, SE = Sesam, SD = Schwefeldioxid größer als 10mg/kg oder 1L, L= Lupine, W =Weichtier
Kenntlichmachung von Zusatzstoffen: 1= Farbstoff, 2= konserviert, 3=Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker,5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Nitrat, 10=Nitritpökelsalz, 11=Süßungsmittel, 12=enthält Phenylalaninquelle, 13=koffeinhaltig, 14= chininhaltig