

Speiseplan vom 03.02. bis 06.02.2025

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
Montag 03.02.2025	Paniertes Hähnchenschnitzel Piccata Milanese (Panade mit Parmesan) Vollkornnudeln Paprika - Tomatensoße	a1.c.g. a1.(c.f.)	Quark mit Kirschen	g.
Dienstag 04.02.2025	Vegetarischer Linsenburger Kartoffelgratin Feldsalat mit Essig und Öl Dressing	c.i.j.(f.) g.	Obstkorb	(1.)
Mittwoch 05.02.2025	Seelachs mit Tomate und Käse überbacken Gemüsereis (Vollkornreis, Mais, Paprika, Möhren)	d.g.	Karamell Pudding	g.a1.2. (h1.h2.h3. c.f.)
Donnerstag 06.02.2025	Süßkartoffel Curry (Süßkartoffel, Kartoffel, Möhren, Paprika, Zucchini) Dinkelvollkorn Brötchen	(l.) a5.	Grießpudding	a1.g.

Speiseplan vom 10.02. bis 13.02.2025

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
Montag 10.02.2025	Griechische Kichererbsen Suppe (Kichererbsen, Möhren, Kartoffeln, Paprika, Tomaten) Roggenbrötchen	(l.) a2.	Quark mit Himbeertopping	g.
Dienstag 11.02.2025	Rindergulasch Kartoffeln Rotkohl	a1.c.g.i.j.	Obstkorb	(1.)

LWL Schulzentrum Olpe und Felsenmeerschule Hemer

Mittwoch 12.02.2025	Vegetarische Maultaschen (Spinat und Möhre) mit Tomatensoße und Käse überbacken Möhren Sticks	a1.c.g.i.j. g.	Sahnepudding	g.a1. (h1.h2.h3. c.f.)
Donnerstag 13.02.2025	Lachs-Kartoffel-Spinat- Auflauf	d.g.c.i. (a1.)	Rote Grütze mit Vanillecreme	g.a1. (h1.h2.h3. c.f.)

Speiseplan vom 17.02. bis 20.02.2025

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 17.02.2025	Fruchtiges Fischcurry (Lachs und Seelachs, Porree, Apfel, Zwiebeln) Kartoffeln	d. (l.)	Joghurt mit Schoko Streusel	g. (h1.h2.h3. c.f.)
Dienstag 18.02.2025	Allgäuer Kartoffelsuppe (Kartoffeln, Porree, Möhren, Schmelzkäse) Dinkelvollkorn Brötchen	g.2.4. a5.	Schokopudding	g.a1. (h1.h2.h3. c.f.)
Mittwoch 19.02.2025	Hühnerfrikassee Vollkornreis Blattsalat mit Möhre Essig und Öl Dressing	g. a1.(c.f.)	Grüne Götterspeise mit Vanillecreme	2.4.g.a1. (h1.h2.h3. c.f.)
Donnerstag 20.02.2025	Spinatknödel (Semmelknödel mit Spinat und Käse) Tomatensoße Vollkornnudeln	a1.g.c. a1.c.	Obstkorb	(1.)

Speiseplan vom 24.02. bis 28.02.2025

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 24.02.2024	Karottenpuffer (Karotten, Ei) Kartoffelpüree Eisbergsalat mit Essig und Öl Dressing	c. g. (l.)	Obstkorb	(1.)
Dienstag 25.02.2025	Fischfrikadelle (Seelachs und Dorsch) Kartoffeln Erbsen in Rahm	d.a1.c.(j.) (l.) g.	Vanille Pudding	g.a1. (h1.h2.h3. c.f.)
Mittwoch 26.02.2025	Bunter Bohneneintopf (weiße Bohnen, rote Bohnen, grüne Bohnen, Kartoffeln, Tomaten) Vollkornbrötchen	(l.) a1.	Milchreis mit Zimt und Zucker	g.
Donnerstag 27.02.2025	Paniertes Putenschnitzel Vollkornnudeln Currysoße mit Frucht (Zwiebeln, Pfirsich, Ananas)	a1.c.g.(j.) a1.(c.f.) g.	Kirschgrütze mit einer süßen Gries Nocke	a1.c.(g.f.)

Zusatzstoffe:

1 = gewachst bei Obst, besonders Äpfel und Zitrusfrüchte,

2 = färbende Lebensmittel (Farbstoffe= Kurkuma, Paprikaextrakt, Tropenfruchtextrakt)

3= Nitrit Pökelsalz, 4 = Konservierungsstoffe, 5 = Süßungsmittel, 6 = Aromen

Allergene:

a = Gluten haltiges Getreide – sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4Hafer, a5 Dinkel), b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse, d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse,

e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, f = Sojabohnen und draus hergestellte Erzeugnisse,

g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose) h = Schalenfrüchte (h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashewnüsse, h5 Pekan Nüsse, h6 Pistazien, h7 Makadamia Nüsse, h8 Queensland Nüsse) und daraus hergestellte Erzeugnisse, i = Sellerie und draus hergestellte Erzeugnisse, j =

Senf und draus hergestellte Erzeugnisse,

k = Sesamsamen und draus hergestellte Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse, n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

() Kann Spuren des Allergens enthalten.

Da in unserem Betrieb auch Produkte mit allergenen Zutaten verarbeitet werden, kann eine unbeabsichtigte Kontamination mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen nicht zu 100 % ausgeschlossen werden.