

Speiseplan vom 05.01.- 08.01.26 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 05.01.	Ferien			
Dienstag 06.01.	Ferien			
Mittwoch 07.01.	Hähnchenschnitzel mit einer Paprikasauce Vollkornnudeln Rohkost	g. a1.(c.f.)	Quarkspeise mit Frischkäse	g.
Donnerstag 08.01.	Käs- Spätzle (Spätzle, Zwiebeln, Sahne) Eisbergsalat mit Kräuterdressing	a1.g.c.i.j.	Vanillepudding	g. (h1.h2.h3. c.f.)

Speiseplan vom 12.01.-15.01.26 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 12.01.	Gnocchi- Gemüse- Pfanne (Kartoffelgnocchi, Paprika, Blumenkohl) grüne Bohnensalat mit saure Sahne Dressing	a1.c.g g..	Pfirsichjoghurt	g.
Dienstag 13.01.	Dorschsurfer Kartoffelpüree gedämpftes Möhrengemüse	d.a1.c.g. g.(l.)	Grießpudding	a1.g.

LWL Schulzentrum Olpe und Felsenmeerschule Hemer

Mittwoch 14.01.	Erbsensuppe (Kartoffeln, Möhren, Sellerie) Vollkornbrötchen	i.(l.) a1.	Rote Grütze mit Vanillesauce	g.(h1.h2.h3.c.f.)
Donnerstag 15.01.	Rindfleischfrikadelle Kartoffeln Rahmwirsing	a1.(f.) (l.) g.	Obstkorb	(1.)

Speiseplan vom 19.01.-22.01.26 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
Montag 19.01.	Hühnerfrikassee (Hähnchenfleisch, Erbsen, Möhren) Vollkornreis Gurkensticks	g.	Pfirsichquark	g.
Dienstag 20.01.	Kartoffeltortilla (Kartoffeln, Ei) Rahmspinat	c.(l.) (g.)	Obstkorb	(1.)
Mittwoch 21.01.	Seelachsfilets Kräuterkartoffeln Gurkensalat mit einem Essig- Öl- Dressing	d. (l.)	Karamellpudding	g. (h1.h2.h3.c.f.)
Donnerstag 22.01.	Weißkohltopf veg. (Weißkohl, Kartoffel, Zwiebel) Laugenbrötchen	(l.) a1.	Zitronenbuttermilch dessert	g.

Speiseplan vom 26.01.-29.01.26 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 26.01.	Chilli sin carne (Kartoffeln, Mais, Kidneybohnen) Dinkelbrötchen	g.(l.) a5.	Joghurt mit Mandarine	g.
Dienstag 27.01.	Kohlrabi- Kartoffelgemüse Geflügelbratwurst Möhrensticks	(l.) (i.j.)	Milchreis mit Zucker/ Zimt	g.
Mittwoch 28.01.	Karottenpuffer Kartoffelpüree Eisbergsalat mit Kräuter dressing	a1.(c.f.) g.(l.)	Obstkorb	(1.)
Donnerstag 29.01.	Vollkornnudeln Thunfisch- Tomaten- Zucchini- Sauce	a1.(c.f.) d.	Sahnepudding	g. (h1.h2.h3. c.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.

