

Speiseplan vom 02.02.-05.02.26 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
Montag 02.02.	Chinakohl- Kartoffel- Möhren- Auflauf Lachsfilet mit Kräutern	c.g.(a1.i.l.) d.	Stracciatellaquark	g.
Dienstag 03.02.	weiße Bohneneintopf (Kartoffeln, Möhren, Porree) Roggenbrötchen	(l.) a2.	Vanillepudding	g. (h1.h2.h3. c.f.)
Mittwoch 04.02.	Sauerkraut Kartoffelpüree Leberkäse	g.(l.) 3.	Pflaumenkompott	
Donnerstag 05.02.	überbackenes Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli) bunte Gnocchi aus Süßkartoffeln, rote Bete, Kartoffeln	a1.g.(c.i.) a1.(c.g.)	Obstkorb	(1.)

Speiseplan vom 09.02.-12.02.26 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
Montag 09.02.	Veg. Tortellini (Spinat, Frischkäse) in Käsesauce Blattsalate in einem Kräuter- Essig- Öl- Dressing	a1.g.(i.j.)	Frischkäsecreme mit einem Fruchtspiegel	g.

LWL Schulzentrum Olpe und Felsenmeerschule Hemer

Dienstag 10.02.	Seelachs in Senfsauce Kartoffeln Brokkoligemüse	d.g.j. (l.)	Grießpudding mit Kirschen	a1.g.
Mittwoch 11.02.	Möhreneintopf (Möhren, Kartoffeln, Porree) Ciabattabrötchen	i.(l.) a1.	Obstkorb	(1.)
Donnerstag 12.02.	Geflügelcurrywurst Kartoffelspalten Spitzkohlsalat	a1.4.5.(f.) (l.)	Karamellpudding	g. (h1.h2.h3. c.f.)

Speiseplan vom 16.02.-19.02.26 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 16.02.	Rosenmontag			
Dienstag 17.02.	Beratungstag			
Mittwoch 18.02.	Lachsfilet mit Kräutern Kartoffel- Gemüsegratin (Blumenkohl, Brokkoli)	d. g.(c.i.j.f.l.)	Joghurtdessert	g.
Donnerstag 19.02.	Linsensuppe (Linsen, Möhren, Kartoffeln) Laugenbrötchen	i.(l.) a1.	Sahnepudding	g. (h1.h2.h3. c.f.)

Speiseplan vom 23.02.-26.02.26 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 23.02.	bunte Bohnensuppe (Kidneybohnen, weiße Bohnen, Paprika, Möhren) Vollkornbrötchen	i.(l.) a1.	Bananenquark	g.
Dienstag 24.02.	Grünkohl Bratkartoffeln Geflügelbockwurst	(l.) (f.j.)	Obstkorb	(1.)
Mittwoch 25.02.	Ebly- Gemüsepfanne (Paprika, Mais, Brechbohnen) Eisbergsalat mit einem Joghurtdressing	a1.c.g. g.	Apfeltiramisu	a1.c.g. (h1.h2.h3.)
Donnerstag 26.02.	Seelachs Meuniere Vollkornreis Kräutersauce	d.(c.) g.	Schokopudding	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.