

Speiseplan vom 01.06.-04.06.26 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
Montag 01.06.2026	Käs`Spätzle (Spätzle, Zwiebeln, Sahne, Reibekäse) Eisbergsalat mit Essig- Öl-Kräuter Dressing	a1.c.g. (f.i.j.)	Obstkorb	(1.)
Dienstag 02.06.2026	Hähnchenschnitzel Kartoffelspalten Gedämpftes Möhrengemüse	a1.c.g. (f.i.j.) (l.)	Erdbeerjoghurt	g.
Mittwoch 03.06.2026	Kräuterlachs (Lachsfilet mit Kräutern) Kartoffel Erbsen Püree Gurkensalat mit Essig- Öl-Dressing	d. g.(l.)	Vanillepudding	g. (h1.h2.h3. c.f.)
Donnerstag 04.06.2026	Feiertag Fronleichnam			

Speiseplan vom 08.06.-11.02.26 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
Montag 08.06.2026	Tortellini Suppe (Vegetarische Tortellini, Tomaten, Paprika, Mais) Dinkel Vollkornbrötchen	a1.c.g. (f.i.) a5.	Quarkspeise	g.
Dienstag 09.06.2026	Sesamkartoffeln Gemüsedipp (Quark, Kräuter, Paprika, Gurke) grüner Salat mit einem Kräuterdressing	(l.) g.	Obstkorb	(1.)

LWL Schulzentrum Olpe und Felsenmeerschule Hemer

Mittwoch 10.06.2026	Bunter Nudelsalat (Vollkornnudeln, Ei, Mayonnaise, Erbsen, Paprika) Hähnchenschnitzel	g.c.4. (f.i.j.) a1.c.	Schokopudding	g. (h1.h2.h3. c.f.)
Donnerstag 11.06.2026	Knusperlachs (paniertes Lachsfilet) Kartoffel Möhren Püree	d.a1.c.g. g.(l.)	Rhabarber Erdbeerkompott mit Vanillecreme	g. (h1.h2.h3. c.f.)

Speiseplan vom 15.06 – 18.06.26 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 15.06.2026	Apfel Hering Stipp (Matjeshering, Äpfel, Lauchzwiebeln, Joghurt, Schmand) Bratkartoffeln	d.g. (l.)	Joghurt	g.
Dienstag 16.06.2026	Erbsensuppe (Kartoffeln, Möhren, Porree, Sellerie) Brötchen	(l.)i. a1.a2.a5.	Milchreis mit Kirschen	g.
Mittwoch 17.06.2026	Rindfleisch Frikadelle Blumenkohlcurry (Blumenkohl, Zwiebeln, saure Sahne, Gewürze) Vollkornreis	c.g.i.j. (f.) g.	Obstkorb	(1.)
Donnerstag 18.06.2026	Teigtasche Vitality (Pfannkuchenteig gefüllt mit Möhren, Porree, Paprika) Eisberg- Möhrensalat mit saure Sahne Dressing	a1.c.g.(f.) g.	Sahnepudding	g. (h1.h2.h3. c.f.)

Speiseplan vom 22.06.-25.06.26 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
Montag 22.06.2026	Tortellini in Käsesoße (Tortellini mit Spinat und Käse gefüllt) Eisbergsalat (Essig- Öl- Dressing	a1.c.g. (f.i.)	Donut	a1.c. (g.f.)
Dienstag 23.06.2026	Lachsfilet in Zitronensoße Kartoffeln Gedämpfter Broccoli	d.g. (l.)	Quark mit Erdbeeren	g.
Mittwoch 24.06.2026	Süßkartoffel Curry (Süßkartoffeln, Kartoffeln, Möhren, Paprika, Tomaten) Laugenstange	(l.) a1.	Karamellpudding	g.2. (h1.h2.h3. c.f.)
Donnerstag 25.06.2026	Lasagne mit Rinderhackfleisch Tomatensalat mit Essig- Öl- Dressing	a1.c.g.i.j. (f.)	Obstkorb	(1.)

Speiseplan vom 29.06.-02.07.26 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
Montag 29.06.2026	Rindfleischgeschnetzeltes (Aprikosen, Curry und Kokosmilch) Vollkornnudeln Gurkensalat mit Essig, Öl, Kräuterdressing	(g.) a1.(c.f.j.)	Pfirsichquark	g.

LWL Schulzentrum Olpe und Felsenmeerschule Hemer

Dienstag 30.06.2026	Vegetarische Cannelloni (Frischkäse und Spinat) mit Tomaten- Käsesauce Blattsalat mit Essig- Öl- Senf- Dressing	a1.c.g. (i.j.f.) j.		g.
Mittwoch 01.07.2026	Seelachs im Backteig Hausgemachte Remoulade (Majo, Eier, Gewürzgurken, saure Sahne) Bratkartoffeln	d.a1.g.c. (i.j.) g.4.2.i.j. (l.)	Schoko Pudding	g. (h1.h2.h3. c.f.)
Donnerstag 02.07.2026	Möhren Ingwer Suppe (Möhren, Kartoffeln, Sahne, püriert) Brötchen	g. a1.	Rhabarber Streuselkuchen	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.