LWL Schulzentrum Olpe und Felsenmeerschule Hemer

Speiseplan vom 30.11. bis 03.12.2026 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

Datum	*Tagesmenü*	*Zusatzst. Allergene*	*Dessert*	*Zusatzst. Allergene*
Montag 30.11.2026	Rindfleischfrikadelle Kartoffeln Blumenkohl in Rahm	**a1.c.i.j.** **(l.)** **g.**	Joghurt	**g.**
Dienstag 01.12. 2026	Erbseneintopf (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Porree) Ciabattabrötchen	**i.(l.)** **a1.**	Sahnepudding	**g. (h1.h2.h3. c.f.)**
Mittwoch 02.12.2026	Seelachs- Lachs in Brokkolisauce Kartoffeln	**d.g.** **(l.)**	Grießpudding	**a1.g.**
Donnerstag 03.12.2026	Vegane Kichererbsentasche Kartoffelpüree Möhrensalat (Möhren, Apfel, Zitrone)	**a1.i.f.(c.)** **g.**	Muffin	**a1.c.g.(f.)**

LWL Schulzentrum Olpe und Felsenmeerschule Hemer

Speiseplan vom 07.12.-10.12.26 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

Datum	*Tagesmenü*	*Zusatzst. Allergene*	*Dessert*	*Zusatzst. Allergene*
Montag 07.12.2026	Schnitzel vom Feld (Schwarzwurzel, Sellerie, Panade) Vollkornnudeln Tomaten- Paprika- Soße	**a1.c.i.** **a1.(c.f.)**	Obstkorb	**(1.)**
Dienstag 08.12.2026	Hähnchen Cordon bleu (Hähnchenschnitzel mit Käse und Putenkochschinken) Kartoffel- Möhren – Stampf	**a1.c.g.i.f. 2.3.** **g.(l.)**	Weckmann	**a1.c.g.**
Mittwoch 09.12.2026	Weißkohl – Kartoffel – Eintopf mit Rinderhackfleisch Dinkelbrötchen	**i.j.(l.)** **a5.**	Schoko – Lebkuchen Pudding	**g. (h1.h2.h3. c.f.)**
Donnerstag 10.12.2026	Kartoffel–Thunfisch-Auflauf (Tomaten und Paprika) Eisbergsalat mit Dressing (Essig, Öl, Kräuter)	**c.d.g.i.j. (l.)**	Zimt Pflaumen (gedünstete Pflaumen) mit Vanille Creme	**g. (h1.h2.h3. c.f.)**

LWL Schulzentrum Olpe und Felsenmeerschule Hemer

Speiseplan vom 14.12.-17.12.26 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

Datum	*Tagesmenü*	*Zusatzst. Allergene*	*Dessert*	*Zusatzst. Allergene*
Montag 14.12.2026	Knusperlachs (paniertes Lachsfilet) Bratkartoffeln Eisbergsalat mit Saure Sahne Dressing	**d.a1.c.g. (i.j.)** **(l.)** **g.**	Apfelquark	**g.**
Dienstag 15.12.2026	Tortellini(Spinatfüllung) mit Käsesauce Krautsalat mit Paprika (Essig und Öl Dressing)	**a1.c.g.i.**	Vanillepudding	**g. (h1.h2.h3. c.f.)**
Mittwoch 16.12.2026	Rindergulasch mit Knödel und Rotkohl	**g.i.j.** **(l.) a1.**	Obstkorb	**(1.)**
Donnerstag 17.12.2026	Linsensuppe (Kartoffeln, Porree, Möhren, Sellerie) Roggenbrötchen	**(l.) i.** **a2.**	Spekulatius Tiramisu (Mascarpone, Quark, Mandarinen)	**g.a1.**

LWL Schulzentrum Olpe und Felsenmeerschule Hemer

Speiseplan vom 21.12. /.22.12.26kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

Datum	*Tagesmenü*	*Zusatzst. Allergene*	*Dessert*	*Zusatzst. Allergene*
Montag 21.12.	Kartoffel – Möhren – Eintopf Vollkorn- Dinkelbrötchen	**(l.)** **a1.a5.**	Quark mit Müsli	**g.a1.a4.k.**
Dienstag 22.12.	Gyrosauflauf (Hähnchenfleisch, Zucchini, Tomate) Vollkornreis	**a1.c.g.i.j.**	EIS	**g.2.(6.)**
Mittwoch 23.12.	**Ferien**			
Donnerstag 24.12.	**Ferien**			

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.