

LWL Schulzentrum Olpe und Felsenmeerschule Hemer

Speiseplan vom 28.10. bis 31.10.2024

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 28.10.2024	Seelachs in Senfsauce Vollkornreis gedämpfte bunte Möhren	d.g.i.j.	Joghurt mit Schokostreuseln	g. (f.h1.h2.h3.)
Dienstag 29.10.2024	Kartoffelpüree Gemüsefrikadelle Eisbergsalat mit Essig- Öl-Dressing	g.(l.) i.j.(a1.)	Obstkorb	(1.)
Mittwoch 30.10.2024	Bolognese aus Rinderhack Vollkornnudeln Gurkensalat mit Essig- Öl-Dressing	a1.(c.f.)	Schokopudding	g.a1. (h1.h2.h3.c.f.)
Donnerstag 31.10.2024	Kürbis – Orangen – Suppe (Kürbis, Kartoffeln, Möhren, Porree, Orangensaft) Laugenbrötchen	(l.) a1.	Quarkbällchen Vanillesauce	g. a1. (h1.h2.h3.) g. a1. (h1.h2.h3.c.f.)

Speiseplan vom 04.11. bis 07.11.2024

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 04.11.2024	Stielmuseintopf (Stielmus, Möhren, Kartoffeln) Dinkelvollkornbrötchen	g.(l.) a5.	Quark mit Beerentopping	g.
Dienstag 05.11.2024	Gyrosauflauf (Hähnchenfleisch, Paprika und Zucchinistücke, Sahne, Käse) Vollkornreis	g.i. (a1.c.j.)	Grießpudding	a1.g.
Mittwoch 06.11.2024	Spinatknödel (Semmelknödel mit Spinat) Champignon – Rahm – Soße Farmersalat (geraspelte Möhren und Sellerie, Ananas, Joghurt)	a1.c.(g. f.) g. g.	Apfeltiramisu (Apfelkompott, Quark, Mascarpone, Löffelbiskuits)	g.a1.(f.)
Donnerstag 07.11.2024	Knusperlachs (paniertes Lachsfilet) Kartoffeln überbackenes Kaisergemüse (Blumenkohl, Broccoli, Möhren, Milch, Sahne, Käse)	d.a1.c.2. (l.) g. c. a1. (f.)	Obstkorb	(1.)

Speiseplan vom 11.11. bis 14.11.2024

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
Montag 11.11.2024	Fischfrikassee (Lachs und Seelachswürfel, Erbsen und Möhren, Milch und Sahne) Petersilienkartoffeln Möhrenrohkost	d. g. (l.)	Quarkspeise	g.
Dienstag 12.11.2024	Erbseneintopf (Erbsen, Möhren, Kartoffeln, Sellerie und Porree) Vollkornbrötchen	(l.) A1.	Vanillepudding	g. a1. (h1.h2.h3. c.f.)
Mittwoch 13.11.2024	Rindfleisch Bifteki (Rindfleischfrikadelle gefüllt mit Hirtenkäse) Vollkornnudeln Bunte Blattsalate mit saure Sahne Dressing	g. a1.i.j. a1.(c. f.) g.	Pflaumenkompott	
Donnerstag 14.11.2024	Ebly- Gemüse- Auflauf Blattsalat mit Essig- Öl- Dressing	a1.c.g.2.	Obstkorb	(1.)

Speiseplan vom 18.11. bis 21.11.2024

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
Montag 18.11.2024	Pfannkuchen gefüllt mit Blattspinat und Hirtenkäse Eisbergsalat mit Tomatenstücken, Honig – Senf – Dressing (Essig und Öl)	a1.c.g (f.) i.j.	Joghurt mit Pfirsich	g.
Dienstag 19.11.2024	Kräuterlachs (Lachswürfel, Petersilie, Olivenöl, Gewürze) Kartoffelpüree gedämpfter Broccoli	d. g.(l.)	Obstkorb	g. a1.2. (h1.h2.h3. c.f.)
Mittwoch 20.11.2024	Kichererbsen Suppe Griechische Art (Kichererbsen, Kartoffeln, Tomaten, Möhren, Porree, Paprika) Dinkelvollkornbrötchen	(l.) a5.	Milchreis mit Zimt und Zucker	g.
Donnerstag 21.11.2024	Currywurst (Geflügelbratwurst mit hausgemachter Currysoße) Vollkornnudeln Gurkensalat (Essig und Öl Dressing)	i.j.4 (a1.f.) a1.(c. f.)	Karamellpudding	g. (a1.h1.h2. h3.c.f.)

Speiseplan vom 25.11. bis 28.11.2024

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 25.11.2024	Nasi Goreng (Vollkornreis, Paprika, Möhren, Rindfleischgehacktes, Sojasauce) Eisberg- Möhren- Salat mit einem Essig- Öl- Dressing	(f.)	Quark mit Pfirsich	g.
Dienstag 26.11.2024	Szegediner Gulasch (Rindfleisch, Sauerkraut, Paprika) Kartoffeln	(l.)	Obstkorb	(1.)
Mittwoch 27.11.2024	Lachs- Spinat- Nudelauflauf Blattsalat mit einem Essig- Öl- Dressing	d.c.g.i.	Pudding schwarz – weiß (Schoko und Vanillepudding)	g.a1. (h1.h2.h3. c.f.)
Donnerstag 28.11.2024	Hühnersuppentopf mit Grießklößchen (Hühnerfleisch, Erbsen, Möhren, Porree, Blumenkohl, Vollkornreis) Vollkornbrötchen	a1.c.(g.) a1.	Gebäck	a1.c.f.g.

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.

LWL Schulzentrum Olpe und Felsenmeerschule Hemer

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