

**LWL Schulzentrum Olpe und Felsenmeerschule Hemer**

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

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
<b>Montag</b> <b>05.01.</b>	<b>Ferien</b>			
<b>Dienstag</b> <b>06.01.</b>	<b>Ferien</b>			
<b>Mittwoch</b> <b>07.01.</b>	Bolognese aus Rinderhack Nudeln Rohkost	g. a1.(c.f.)	Obstkorb	(1.)
<b>Donnerstag</b> <b>08.01.</b>	Käss- Spätzle (Spätzle, Zwiebeln, Sahne, Käse) Eisbergsalat mit Kräuterdressing (Essig und Öl)	a1.g.c.i.j.	Vanillepudding	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, a4 Hafer, 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.**