

# LWL Schulzentrum Olpe und Felsenmeerschule Hemer

## Speiseplan vom 17. – 20.11.2025 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
<b>Montag 17.11.2025</b>	Möhreneintopf (Möhren, Kartoffeln, Porree)  Brötchen	(l.)  a5.	Donut	a1.c.(f.2.)
<b>Dienstag 18.11.2025</b>	Grünkern Bolognese Vollkornnuudeln  Feldsalat mit Kartoffeldressing (Essig und Öl)	a1.(g.) a1.(c.f.)	Schokopudding	g.a1. (h1.h2.h3. c.f.)
<b>Mittwoch 19.11.2025</b>	Hähnchen Knusperschnitzel (Cornflaks Panade)  Kartoffeln  Erbosen in Rahm	c.a1.  (l.)  g.	Joghurt mit Himbeeren	g.
<b>Donnerstag 20.11.2025</b>	Fischstäbchen  Spinat  Kartoffelpüree	d.a1.c.(f.)  g.  g.(l.)	Obstkorb	(1.)

### 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.**