

LWL Schulzentrum Olpe und Felsenmeerschule Hemer

Speiseplan 08.12.- 11.12.2025 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 08.12.2025	Kartoffeltortilla (Kartoffeln, Ei, Käse) Buntes MöhrenGemüse	c.g.(l.)	Joghurt mit Müsli	g. (a4.a5. a1.)
Dienstag 09.12.2025	Chinesische Bratnudel Pfanne mit Hähnchenstreifen (Nudeln, Glasnudeln, buntes Gemüse, Asiasoße) Chinakohl Salat	a1.(c.) f.	Spekulatius Tiramisu (Quark, Mandarinen, Spekulatius)	g.a1.(c.)
Mittwoch 10.12.2025	Fischfrikadelle mit hausgemachter Remoulade Kartoffeln Spitzkohlsalat mit Möhren und Äpfeln	d.a1.c. g.4.5. (l.) g.	Obstkorb	(l.)
Donnerstag 11.12.2025	Sauerkrautsuppe mit Rinderhackfleisch (Sauerkraut, Kartoffeln, Tomaten) Laugenstange	(l.) a1.	Vanillepudding	g.a1. (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.