

LWL Schulzentrum Olpe und Felsenmeerschule Hemer

Speiseplan vom 03.- 06.11.2025 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 03.11.2025	Puten – Rahmgeschnetzeltes (Paprika und Champignon) Spätzle und Rotkohl	g. a1.c.(f.)	Bananen Quark	g.
Dienstag 04.11.2025	Thunfisch Kartoffel Auflauf (Erbsen, Mais, Paprika) Feldsalat mit Kartoffeldressing	g.d.(l.) (l.)	Obstkorb	(1.)
Mittwoch 05.11.2025	Tomatensuppe mit Reis Roggenbrötchen	(g.) a2.	Süßer Pfannkuchen (Kirsche oder Apfel)	a1.c.(f.)
Donnerstag 06.11.2025	Tortellini – Gemüse – Topf (Broccoli, Champignon, Porree, Sahne, Käse) Spitz Kohl, Apfel, Möhren Salat	g.a1.c.(f.) g.	Karamel Pudding	g.a1.2. (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.