



Die **Menülinie mit dem DGE Logo** entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zertifiziert.
Speiseplan vom 10.08.2026 bis 14.08.2026



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Vollkornspaghetti mit GL/GL-W Linsenbolognese und SL geriebener Hartkäse LA dazu Gurkensalat	Gemüse-Reispfanne mit Hähnchen Zucchini-Karottensalat GL/GL-W	Gebratene Gnocchis 3/GL/GL-W dazu Rahmgemüse LA	Paniierter Wildlachsfilet F/GL/GL-W Kartoffelpüree 5/LA/SD Gurkensalat	Eieromelett mit 3/8/EI/LA Bio-Rahmspinat LA Salzkartoffeln
Menü 2	Rinderhacksteak dazu GL/GL-W Vollkornperl-Couscous GL/GL-W und Joghurtdip LA	Maccaroni-Gemüseauflauf GL/GL-W/LA Zucchini-Karottensalat GL/GL-W	Spaghetti mit GL/GL-W Bolognesesoße S/SL/SO dazu Reibekäse LA	Spirelli GL/GL-W mit Brokkoli und Frischkäsesoße LA	Geflügelbratwurst mit 4/8/S/SL fruchtige Currysoße 21/S/SL dazu Schwenkkartoffeln
Menü 3 vegetarisch					
Dessert 	Stückobst	Fruchtjoghurt 9/21/LA	Butterkeks EI/GL/GL-W/LA	Stückobst	Vanillepudding LA



Wir verwenden Lebensmittel in Bio-Qualität. Diese sind tagesaktuell auf dem Speiseplan mit "Bio" gekennzeichnet.
Unsere eingesetzten und gekennzeichneten Bio-Zutaten sind von der Öko-Kontrollstelle ABCERT (DE-ÖKO-006) zertifiziert.

Das **OPAL** - Team wünscht seinen Gästen einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten!

Allergen- und Zusatzstofflegende: 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefelung, 8 Phosphate, 9 Süßungsmittel/n, 21 mit Zucker & Süßungsmitteln, EI enthält Eier, FI enthält Fisch, GL enthält Gluten, GL-G enthält Gerste, GL-W enthält Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, LA enthält Milch, S enthält Senf, SC enthält Schalenfrüchte, SC-PI enthält Pistazien, SD enthält Schwefeldioxid/ Sulfite, SE enthält Sesamsamen, SL enthält Sellerie, SO enthält Soja, W enthält Weichtiere