Unser Speiseplan 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.

food quisit® OPAL Catering GmbH

Speiseplan vom 15.06.2026 bis 19.06.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Vollkornnudeln mit Linsen-Bolognese mit geriebener Hartkäse GL/GL-W/LA/SL	Rinderhackbällchen mit Bratensoße dazu Erbsen und Schwenkkartoffeln 1/EI/GL/GL-W/S/SL	Gebratene Gnocchi mit Rahm-Blumenkohl 1/3/GL/GL-W/LA/SL	Eieromelett mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 3/8/EI/LA	Seelachsfilet in Cornflakespanade (Alaska-Seelachs) mit Dillsoße dazu Karotten und Langkornreis FI/GL/GL-W/LA
Salat	Gurkensalat mit Dill-Vinaigrette S		Gemüsesticks		
Dessert	Obst 7	Joghurt mit Pflaumenkompott LA	Obst	Karamellpudding 1/LA	Obst

Wir verwenden ausschließlich MSC-zertifizierte Fische.

1 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 7 gewachst, 8 Phosphate, EI enthält Eier, FI enthält Fisch, GL enthält Gluten, GL-W enthält Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, LA enthält Milch, S enthält Senf, SC enthält Schalenfrüchte, SL enthält Sellerie, SO enthält Soja

Änderungen vorbehalten.

Das O P A L - Team wünscht seinen Gästen einen guten Appetit!