






Die **Menüauswahl mit DGE Logo** entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen
und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zertifiziert.
Speiseplan vom 13.04.2026 bis 17.04.2026



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Linsencurry mit Kichererbsen dazu Vollkornreis und ein Sauerrahmdip <small>3/LA/SD</small>	 <small>EI/LA</small>	 <small>LA</small>	 <small>GL/GL-W/SL</small>	Paniertes Wildlachsfilet mit Dillsoße und Kartoffelpüree <small>FI/GL/GL-W/LA</small>
Menü 2 vegetarisch/ vegan	 <small>3/EI/GL/GL-W/LA/SL</small>	Vegetarische Ravioli mit Käse und Spinat gefüllt an fruchtiger Tomatensoße <small>GL/GL-W/LA</small>	Kartoffel-Zucchini-puffer mit Langkornreis (Bio-Reis) und ein Kräuterdip <small>EI/LA</small>	Vegetarisches Schnitzel mit Rahm-Blumenkohl und Kartoffeln <small>8/EI/GL/GL-H/GL-W/LA</small>	 <small>2/GL/GL-W/LA/SC/SC-CA</small>
Salat 	 	Blattsalat mit Paprika und Essig Öl Dressing <small>S</small>	Blattsalat mit Sauerrahmdressing <small>LA/S</small>	 	Karottensalat
Dessert 	Obst	Joghurt (Bio-Joghurt) mit Knuspermüsli <small>GL/GL-G/GL-H/GL-W/LA</small>	Obst	Grießpudding <small>GL/GL-W/LA</small>	Eisbecher <small>1/LA</small>

Die Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte dem Aushang.



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!