






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 20.04.2026 bis 24.04.2026



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Vollkornspaghetti mit Linsen-Bolognese und geriebenem Hartkäse <small>GL/GL-W/LA/SL</small>	 <small>1/GL/GL-W</small>	Kartoffel-Kürbiskern-Rösti mit Tomatenragout und Bio-Langkornreis <small>1/GL/SL</small>	Eieromelett mit Rahmspinat (Bio-Spinat) und Salzkartoffeln <small>EI/LA</small>	Seelachs in Cornflakespanade (Alaska-Seelachs) mit Dillsoße, Karotten (Bio-Karotten) und Langkornreis (Bio-Reis) <small>FI/LA</small>
Menü 2 vegetarisch/ vegan	 <small>1/EI/GL/GL-W/LA/SL</small>	Gebratene Nudeln mit Asia-Gemüse und Ei und süß-saurer-Soße <small>1/EI/GL/GL-W/SL/SO</small>	 <small>LA</small>	 <small>2/GL/GL-W/LA</small>	 <small>GL/GL-W/LA/SD/SE</small>
Salat 	Gurkensalat mit Dill-Vinaigrette <small>S</small>	 	Gemüsesticks	 	
Dessert 	Obst	Joghurt (Bio-Joghurt) mit Pflaumenkompott <small>LA</small>	Obst	Karamellpudding <small>LA</small>	Berliner <small>EI/GL/GL-W/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!