



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 23.03.2026 bis 27.03.2026



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Spaghetti (Bio-Spaghetti) mit Käsesoße dazu Erbsen (Bio-Erbsen) und geriebener Hartkäse 2/GL/GL-W/LA	 GL/GL-W	 EI/GL/GL-W/LA	Fischfrikadelle im Brötchen mit Ketchup und Röstzwiebeln und gebackene Kartoffeln 1/21/FI/GL/GL-W/LA/S	Veganes Hacksteak mit Tomaten- Kichererbsenragout und Vollkornreis 1/3/GL/GL-H/GL-W
Menü 2 vegetarisch/ vegan	 LA	Gekochte Eier mit Rahmspinat (Bio-Spinat) und Kartoffeln 2/EI/LA	Falafel-Burger mit Tomate und Gurke dazu Joghurt-Minzdip und Kartoffelecken GL/GL-W/LA/SE	 1/EI/GL/GL-W/LA	 1/GL/LA
Salat 	Lollo Bionda mit Essig-Öl-Dressing S	 	Gemüsesticks 	Chinakohlsalat mit Sauerrahmdressing LA/S	
Dessert 	Obst 	Pudding mit Vanillegeschmack 1/LA	Butterkuchen mit Mandeln EI/GL/GL-W/LA/SC/SC-MA	Joghurt (Bio-Joghurt) mit Knuspermüsli GL/GL-G/GL-H/GL-W/LA	Obst

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!