

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 30.11.2026 bis 04.12.2026



food quisit®
OPAL Catering GmbH

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bohneneintopf von weißen und grünen Bohnen SL dazu ein Kaiserbrötchen GL/GL-W	Vollkornnudeln GL/GL-W mit Linsen-Bolognese SL dazu geriebener Hartkäse LA und Gurkensalat 3/S/SD	Gemüse-Reispfanne 3/S/SD mit Hähnchenstreifen dazu 3/S/SD Zucchini-Karottensalat 3/S/SD	Gebratene Kartoffelgnocchi GL/GL-W/LA mit GL/GL-W/LA cremigem Rahmgemüse GL/GL-W/LA	2 Panierte Wildlachsfilets FI/GL/GL-W/S mit Kartoffelpüree 5/GL/GL-W/LA/SD dazu Gurkensalat 3/S/SD
Menü 2	1 Hähnchenbrust gebraten mit Salzkartoffeln und Blattspinat LA	1 Rinderhacksteak mit EI/GL Vollkorn-Perl-Couscous GL/GL-W dazu eine Tomatensalsa 2/3/4/21	4 Chicken Crossies GL/GL-G/GL-W/SL mit Tomatenketchup SL und Ebly-Gemüse-Salat 2/3/4/GL/GL-W/S/SD	Penne-Nudeln mit GL/GL-W Bolognese mit Rindfleisch S/SL/SO dazu geriebener Käse LA	1 Hähnchenschenkel Bratkartoffeln ColeSlaw Salat 3/EI/S/SD
Menü 3 vegetarisch	5 Gemüse Nuggets GL/GL-W/LA mit Rahmkohlrabi LA und Schwenkkartoffeln	1 Germknödel mit Pflaumenmus EI/GL/GL-W/LA gefüllt dazu Vanillesauce und LA Karottensuppe als Vorspeise LA	Maccaroni-Grillgemüse- GL/GL-W/LA Auflauf dazu 3/S/SD Zucchini-Karottensalat 3/S/SD	3 Kartoffel-Frischkäsetaschen LA mit LA cremigem Rahmgemüse GL/GL-W/LA	Spirellinudeln GL/GL-W mit Broccoli in Frischkäsesoße LA
Dessert I	Salatbar S/SD/3/LA	Stückobst	Fruchtjoghurt 9/21/LA	Salatbar S/SD/3/LA	Stückobst

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: 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefelung, 9 Süßungsmittel/n, 21 mit Zucker & Süßungsmitteln, EI enthält Eier, FI enthält Fisch, GL enthält Gluten, GL-G enthält Gerste, GL-H enthält Hafer, GL-R enthält Roggen, GL-W enthält Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, LA enthält Milch, S enthält Senf, SC enthält Schalenfrüchte, SC-HA enthält Haselnüsse, SC-MA enthält Mandeln, SC-PI enthält Pistazien, SC-W enthält Walnüsse, SD enthält Schwefeldioxid/ Sulfite, SE enthält Sesamsamen, SL enthält Sellerie, SO enthält Soja



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 07.12.2026 bis 11.12.2026



food quisit®
OPAL Catering GmbH

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Eieromelett 3/8/EI/LA mit Rahmspinat LA und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln mit einer Soße aus GL/GL-W Kichererbsen, Paprika und 3 Karotten 3	Buchweizeneintopf mit Kartoffeln, SL Broccoli und Blumenkohl dazu ein Kaiserbrötchen GL/GL-W	Paniertes Seelachsfilet FI/GL/GL-W mit Remouladensoße 3/9/EI/LA und Kartoffelgurkensalat 2/3/S/SD	Hähnchenstreifen im Rahmsoße mit Lauch und Champignons LA dazu Spätzle EI/GL/GL-W
Menü 2	1 Geflügelbratwurst mit 4/8/S/SL fruchtige Currysoße 21/GL/GL-W/S/SL und Schwenkkartoffeln	1 Pfannkuchen mit Spinat und Hirtenkäse gefüllt EI/GL/GL-W/LA dazu Blattsalat mit mein Opal Dressing 3/S/SD	1 Rinderhacksteak EI/GL mit Maisgemüse und Kartoffelschnittlauchpüree 5/LA/SD	Hähnchenpfanne Süßsauer 2/3/4/GL/GL-W/SO mit Hähnchenstreifen, asiatisches Gemüse und Sojabohnen 2/3/4/GL/GL-W/SO dazu Reis	Kalbsbratwurst 8 mit Bratkartoffeln dazu Linsengemüse S
Menü 3 vegetarisch	Aromatischer Kürbis-Kartoffeleintopf Baguette GL/GL-W	1 Blumenkohl-Knusperstern EI/GL/GL-W/LA mit Kartoffelpüree 5/GL/GL-W/LA/SD Blattsalat mit mein Opal Dressing 3/S/SD	1 Brokkoli-Bratling GL/GL-H/GL-W mit Salzkartoffeln LA dazu Paprikasoße	Tortellini mit Gemüsefüllung GL/GL-W an fruchtiger Tomatensoße Blattsalat mit mein Opal Dressing 3/S/SD	Gebratene Schupfnudeln GL/GL-W/SL mit Käsesoße 8/LA
Dessert I	Vanillepudding LA	Salatbar S/SD/3/LA	Fruchtjoghurt 9/21/LA	Salatbar S/SD/3/LA	Stückobst

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: 2 Konservierungsstoff, 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-H enthält Hafer, GL-R enthält Roggen, GL-W enthält Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, LA enthält Milch, S enthält Senf, SC enthält Schalenfrüchte, SC-CA enthält Cashewnüsse, SC-HA enthält Haselnüsse, SC-MA enthält Mandeln, SC-MC enthält Macadamianuss, SC-PA enthält Paranuss, SC-PE enthält Pekannuss, SC-PI enthält Pistazien, SC-W enthält Walnüsse, SD enthält Schwefeldioxid/ Sulfite, SE enthält Sesamsamen, SL enthält Sellerie, SO enthält Soja



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 14.12.2026 bis 18.12.2026



food quisit®
OPAL Catering GmbH

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bunter Gemüseeintopf mit Linsen, Kartoffeln SL und Suppengrün Vollkornbrötchen GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA/SE	Putengulasch mit EI/GL/GL-W Spätzle dazu Rotkohl 3/21	Chili sin carne Eintopf aus Tomaten,Kidneybohnen Mais und Linsen Vollkornreis	Kartoffel-Lachs-Gratin FI/LA mit Blattsalat und Joghurtdressing 3/S/SD	Vegetarischer Sojagyros GL/GL-W/SL/SO mit Tomatenreis und Schnittlauchdip LA dazu Knabbergurken
Menü 2	2 Hot Dog mit 2/3/8/GL/GL-W Ketchup und Senf S/SL und Röstzwiebeln sowie Gewürzgurken 9	LA Kokosmilchreis mit Mangokompott	4 Rinderhackbällchen EI/GL/GL-W/LA/S an fruchtiger Tomatensoße Penne Nudeln und GL/GL-W Blattsalat mit Joghurtdressing 3/S/SD	2/3/4/8/21/GL/GL-W/S/SL Wurstgulasch mit GL/GL-W und Spirallennudeln GL/GL-W sowie Blattsalat mit mein Opal Dressing 3/S/SD	2 Semmelknödeln EI/GL/GL-W mit Rahmchampignons LA sowie Blattsalat mit mein Opal Dressing 3/S/SD
Menü 3 vegetarisch	Vollkornnudeln GL/GL-W mit Grünkern-Bolognese SL und Reibekäse LA	2 Polenta-Knuspertasche mit GL/GL-W/LA Tomatenreis	3 Böreks mit Fetakäse gefüllt EI/GL/GL-W/LA Joghurtdip und Blattsalat mit Joghurtdressing 3/S/SD	Linsen-Paprika-Ragout mit Bio-Linsen aus Hessen dazu gebratene Schupfnudeln GL/GL-W	Vegetarische Frühlingsrolle EI/GL/GL-W mit Asiatischen Gemüse 2/3/4/GL/GL-W/SO und Reis
Dessert I	Caramelpudding LA	Salatbar SD/S/3/LA	Fruchtquark LA	Salatbar SD/S/3/LA	Stückobst

BIO

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: 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 8 Phosphate, 9 Süßungsmittel/n, 21 mit Zucker & Süßungsmitteln, EI enthält Eier, FI enthält Fisch, GL enthält Gluten, GL-G enthält Gerste, GL-H enthält Hafer, GL-R enthält Roggen, GL-W enthält Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, LA enthält Milch, S enthält Senf, SC enthält Schalenfrüchte, SC-HA enthält Haselnüsse, SC-MA enthält Mandeln, SC-W enthält Walnüsse, SD enthält Schwefeldioxid/ Sulfite, SE enthält Sesamsamen, SL enthält Sellerie, SO enthält Soja



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 21.12.2026 bis 25.12.2026



food quisit®
OPAL Catering GmbH

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Erbseneintopf mit Suppengrün, Kartoffeln und Erbsen dazu Baguette GL/GL-W/SL GL/GL-W	Risoleekartoffeln mit Erbsengemüse und Sauerrahmdip GL/GL-W LA	Rinderhascheé mit Spirelli dazu Gurkensalat S/SL/SO GL/GL-W 3/S/SD	Penne Nudeln mit Möhren-Linsen-Bolognese dazu Tomateneisbergsalat und Sauerrahm Dressing GL/GL-W 3/S/SD	Lachs Karottenragout mit Vollkornreis dazu Blattsalat mit mein OPAL Dressing FI/LA/SL 3/S/SD
Menü 2	1 Hähnchenschnitzel mit Paprikasoße und Schwenkkartoffeln GL/GL-W	Linsen-Kokoseintopf mit Linsen, Kartoffeln und Broccoli dazu Gemüsereis	Rotes Thaicurry aus Asiatischem Gemüse und Hähnchenstreifen dazu Reis aus Wildreis und Langkorn SO	1 Hähnchenkeule mit Paprikasoße und Reis dazu Rohkostsalat Mexico 3/S/SD	Chili con Carne vom Rind mit Kidneybohnen, Mais und Paprika Roggenbrötchen S/SL/SO GL/GL-G/GL-R/GL-W/LA
Menü 3 vegetarisch	Maccaroninudeln mit Tomatensoße dazu geriebener Hartkäse GL/GL-W LA	1 Spinat-Dinkel-Plätzchen mit Käsesoße und Salzkartoffeln EI/GL/GL-W/LA 8/LA	4 Cannellonnis mit Spinat gefüllt und überbacken mit Bechamel Soße dazu Blattsalat mit mein OPAL Dressing 2/3/EI/GL/GL-W/LA 3/S/SD	Kartoffelgratin und Blattsalat mit mein OPAL Dressing LA 3/S/SD	Käsespätzle mit Gurkensalat 1/EI/GL/GL-W/LA 3/S/SD
Dessert I	Salatbar S/SD/3/LA	Stückobst	Schokopudding LA	Fruchtjoghurt 9/21/LA	Salatbar S/SD/3/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: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 8 Phosphate, 9 Süßungsmittel/n, 21 mit Zucker & Süßungsmitteln, EI enthält Eier, FI enthält Fisch, GL enthält Gluten, GL-G enthält Gerste, GL-H enthält Hafer, GL-R enthält Roggen, GL-W enthält Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, LA enthält Milch, S enthält Senf, SD enthält Schwefeldioxid/ Sulfite, SE enthält Sesamsamen, SL enthält Sellerie, SO enthält Soja