

SPEISEPLAN

Grundschule Ovelgönne
KW 51

NEU!



INFOS UND ANMELDUNG



RATATOUILLE-CATERING
EMSSTRASSE 18 | 26135 OLDENBURG
TELEFON: +49 441 95069448
E-MAIL: INFO@RATATOUILLE-CATERING.DE

Ratatouille
DIE FEINE KINDERKÜCHE

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
16.12.2024	17.12.2024	18.12.2024	19.12.2024	20.12.2024
Oldenburger Bio-Möhreneintopf mit Bio-Geflügelklößchen Bio-Vollkorn-Baguette 	Bio-Pasta vegetarische Bio-Cabonara mit Erbsen 	Bio-Geflügel-Paprika-Gulasch Bio-Kartoffeln 	Brokkoli-Reis-Gratin all Italiana 	
a, a1, e, l	a, a1, d, e, l	e, l	d	
Bio-Schokoladenpudding d, k	Bio-Obst	Bio-Obst	Bio-Orangen-Joghurt d	

Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir keine Geschmacksverstärker, Farbstoffe, Glutamat, genmanipulierten Lebensmittel, keine künstlichen Süßstoffe, Tüten-, Pulver- oder Fertigprodukte, Fertigmarinaden, Gewürz- oder Formfleisch.

Unsere Bioprodukte: Alle tierischen Erzeugnisse wie z.B. Fleisch und Milchprodukte, sowie alle Trockenprodukte wie z.B. Nudeln, Reis und Hülsenfrüchte verwenden wir ausschließlich aus biologischer Herkunft. Bei Obst und Gemüse setzen wir überwiegend Bio-Produkte ein, diese sind auf dem Speiseplan als solche betitelt - eine genaue Auflistung finden Sie auf unserer Homepage

Unsere Lieferanten: A und S Frucht, Oldenburg - Bio-Bäckerei Butterfly, Wiefelstede - Cuxland Pur, Hemmoor - Biofino, Emstek - Kartoffelmanufaktur Pahlmeyer, Werther - Alb-Gold Teigwaren, Trochtelfingen - Elbfrost, Mari - Kornkraft, Huntlosen - Demeter Felderzeugnisse, Alsbach-Hähnlein - Transgourmet, Bremen - Deutsche See, Bremerhaven - Frischdienst Union, Versmold - Wela/Trognitz, Ludwigsstadt
Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, d=Milch, e=Sellerie, k=Schalenfrüchte, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite



Für mehr Bio in der Profiküche
Eine Initiative von Bioland e.V.
www.bioland.de



Wir sind Partner



Speiseplan

16.12.2024 - 21.12.2024
Grundschule Ovelgönne □KW 51

Ratatouille-Catering
Emsstraße 18
26135 Oldenburg
Telefon: +49 441 95069448
E-Mail: info@ratatouille-catering.de

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 16.12.2024 - 21.12.2024

1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=Phenylalaninquelle, 11=verzehrabführend, 12=gentechnisch verändert, a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, g=Lupine, h=Krebstiere, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite, n=Weichtiere, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Kamut, a6=Gerste, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, k3=Walnüsse, k4=Kaschunüsse, k5=Pecanüsse, k6=Paranüsse, k7=Pistazien, k8=Macadamianüsse, k9=Queenslandnüsse

16.12.2024, Oldenburger Bio-Möhreneintopf mit Bio-Geflügelklößchen Bio-Vollkorn-Baguette Bio-Obst * Oldenburger Bio-Möhreneintopf mit Bio-Geflügelklößchen: e,l * Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Schokoladenpudding: d,k) * Bio-Vollkorn-Baguette: a,a1

17.12.2024, Bio-Pasta vegetarische Bio-Carbonara mit Erbsen * Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Bratapfel-Joghurt: d, Paprika-Mais-Salat-Bio: m) * Bio-Pasta: a,a1 * vegetarische Bio-Carbonara mit Erbsen: d,e,l

18.12.2024, Bio-Geflügel-Paprika- Gulasch Bio-Kartoffeln Bio-Obst * Bio-Geflügel-Paprika-Gulasch: e,l * Bio-Kartoffeln: keine * Bio-Obst: keine

19.12.2024, Brokkoli-Reis-Gratin all Italiana Bio-Obst * Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Orangen-Joghurt: d, Bio-Rahm-Gurkensalat: d,m) * Brokkoli-Reis-Gratin all Italiana: d