

SPEISEPLAN

Grundschule Ovelgönne
KW 17

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
21.04.2025	22.04.2025	23.04.2025	24.04.2025	25.04.2025
Ostermontag	Bio-Erbseneintopf mit Kartoffeln und Gemüse Bio-Vollkorn-Baguette a, a1, e, l	Bio-Pasta Bio-Tomaten-Ricotta- Sauce Bio-Zucchini-Scheiben a, a1, d, e, l	Bio-Rinder-Köttbüllar Kartoffeln Bio-Erbsen- Möhren- Gemüse Bio-Rahmsauce d, e, l	
	Bio-Obst	Bio-Schokoladenpudding d, k	Bio-Waldfrucht-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, j=Soja, 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

21.04.2025 - 26.04.2025
Grundschule Ovelgönne □KW 17

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

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 21.04.2025 - 26.04.2025

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

22.04.2025, Bio-Erbseneintopf mit Kartoffeln und Gemüse Bio-Vollkorn-Baguette * Bio-Erbseneintopf mit Kartoffeln und Gemüse: e,l * Bio-Obst: keine * Bio-Vollkorn-Baguette: a,a1

23.04.2025, Bio-Pasta Bio-Tomaten-Ricotta- Sauce Bio-Zucchini-Scheiben Bio-Obst * Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Rahm-Gurkensalat: d,m, Bio-Schokoladenpudding: d,k) * Bio-Pasta: a,a1 * Bio-Tomaten-Ricotta-Sauce: d,e,l * Bio-Zucchini-Scheiben: d,e,l

24.04.2025, Bio-Rinder-Köttbüllar Kartoffeln Bio-Erbsen- Möhren- Gemüse Bio-Rahmsauce * Bio-Erbsen-Möhren-Gemüse: e,l * Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Waldfrucht-Joghurt: d) * Bio-Rahmsauce: d * Bio-Rinder-Köttbüllar: keine * Kartoffeln: keine