SPEISEPLAN

Grundschule Ovelgönne
KW 38

NEU! KÜCHENKLÖN & SNACK

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
15.09.2025	16.09.2025	17.09.2025	18.09.2025	19.09.2025
Bio-Käse-Lauchcremesuppe mit Bio-Rinderhack Bio-Vollkorn-Baguette a, a1, d, e, l	Bio-Gemüse-Tortellini Bio-Käse-Sahnesauce a, a1, d, e, j, l	Fisch-Frikadelle Bio-Reis Bio-Erbsen Bio-Tomatensauce a, a1, e, i, l	Bio-Kartoffel-Spitzkohl-Auflauf d, e, l	
hausgemachter Bio-Vanille-Pudding d	Bio-Tagesrohkost	Bio-Orangen-Joghurt d	Bio-Erdbeer-Quark 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 - DE-Öko-039: 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 setzten 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 Pahmeyer, Werther - Alb-Gold Teigwaren, Trochtelfingen -Elbfrost, Marl - 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, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, k4=Kaschunüsse, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite

BIO GOLD 90–100% der Bewertungspunkte

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

Bioland
Wir sind Partner

Speiseplan

15.09.2025 - 20.09.2025
Grundschule Ovelgönne KW 38

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

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 15.09.2025 - 20.09.2025

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

15.09.2025, Bio-Käse- Lauchcremesuppe mit Bio-Rinderhack Bio-Vollkorn-Baguette * Bio-Käse-Lauchcremesuppe mit Bio-Rinderhack: d,e,l * Bio-Obst: keine (austauschbar: hausgemachter Bio-Vanille-Pudding: d) * Bio-Vollkorn-Baguette: a,a1

16.09.2025, Bio-Gemüse-Tortellini Bio-Käse-Sahnesauce * Bio-Gemüse-Tortellini: a,a1,d,e,j * Bio-Käse-Sahnesauce: d,e,l * Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Bauernsalat mit Feta: d,m)

17.09.2025, Fisch-Frikadelle Bio-Reis Bio-Erbsen Bio-Tomatensauce Bio-Obst * Bio-Erbsen: keine * Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Orangen-Joghurt: d) * Bio-Reis: keine * Bio-Tomatensauce: e,l * Fisch-Frikadelle: a,a1,i,l

18.09.2025, Bio- Kartoffel-Spitzkohl-Auflauf Bio-Obst * Bio-Kartoffel-Spitzkohl-Auflauf: d,e,l * Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Erdbeer-Quark: d)