

SPEISEPLAN

Grundschule Ovelgönne **NEU!**
KW 06

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
02.02.2026	03.02.2026	04.02.2026	05.02.2026	06.02.2026
		unpanierte Fischfrikadelle (neu) Bio-Reis Bio-Erbesen hausgemachter Bio-Tomaten-Ketchup	Bio-Werder-Auflauf (Kartoffel, Blumenkohl, Brokoli)	
		a, a1, i, l, m	d, e, l	
		vegetarische Bio-Vischfrikadelle Bio-Reis Bio-Erbesen hausgemachter Bio-Tomaten-Ketchup		
		m		
		Bio-Obst	Bio-Aprikosen-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 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, Trochelfingen - Elbrost, Marl - Kornkraft, Hüntlosen - Demeter Feldzeugnisse, Alsbach-Hähneln - Transgourmet, Bremen - Deutsche See, Bremerhaven - Frischdiendeln - Versmold - Wela/Trognitz, Ludwigsdorf
 Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, e=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, i, so2=Haselnüsse, i=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite



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



Wir sind Partner



Speiseplan

02.02.2026 - 07.02.2026
Grundschule Ovelgönne □KW 06

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

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 02.02.2026 - 07.02.2026

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

04.02.2026, unpanierte Fischfrikadelle (neu) Bio-Reis Bio-Erbсен hausgemachter Bio-Tomaten-Ketchup Bio-Obst * Bio-Erbсен: keine * Bio-Obst: keine * Bio-Reis: keine * hausgemachter Bio-Tomaten-Ketchup: m * unpanierte Fischfrikadelle (neu): a,a1,i,l

04.02.2026, vegetarische Bio-Vischfrikadelle Bio-Reis Bio-Erbсен hausgemachter Bio-Tomaten-Ketchup Bio-Obst * Bio-Erbсен: keine * Bio-Obst: keine * Bio-Reis: keine * hausgemachter Bio-Tomaten-Ketchup: m * vegetarische Bio-Vischfrikadelle: keine

05.02.2026, Bio-Werder-Auflauf (Kartoffel,Blumenkohl,Brokkoli) * Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Aprikosen-Quark: d) * Bio-Werder-Auflauf (Kartoffel,Blumenkohl,Brokkoli): d,e,l