

SPEISEPLAN

Grundschule Ovelgönne
KW 08



INFOS UND ANMELDUNG



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

Ratatouille
DIE FEINE KINDERKÜCHE

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FRIDAY
16.02.2026	17.02.2026	18.02.2026	19.02.2026	20.02.2026
marokkanischer Bio-Kichererbseintopf mit Kartoffel und Möhre Lenes-Bio-Roggen-Vollkorn-Brot a, a1, e, l	Bio-Gemüse-Ravioli Bio-Tomaten-Basilikum-Sauce a, a1, d, e, l	milde Bio-Chili con Carne Bio-Reis a	Bio-Pasta Bio-Spinat-Frischkäsesauce a, a1, d	
Bio-Obst d	Bio-Waldfrucht-Joghurt d	Bio-Sahnejoghurt 'Griechisch' d	Bio-Pflaumen-Zimt-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 - 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 Pahmeyer, Werther - Alb-Gold Teigwaren, Trochtelfingen - Elbfrost, Marl - Kornkraft, Huntlosen - Demeter Felderzeugnisse, Alsbach-Hähnlein - Transgourmet, Bremen - Deutsche See, Bremerhaven - Frischdienst Union, Versmold - Wela/Trogfritz, Ludwigshafen
Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, d=Milch, e=Sellerie, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite



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



Wir sind Partner
Bioland



Speiseplan

16.02.2026 - 21.02.2026

Grundschule Ovelgönne KW 08

Ratatouille-Catering

Emsstraße 18

26135 Oldenburg

Telefon: +49 441 95069448

E-Mail: info@ratatouille-catering.de

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 16.02.2026 - 21.02.2026

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=Kaschnüsse, k5=Pecanüsse, k6=Paranüsse, k7=Pistazien, k8=Macadamianüsse, k9=Queenslandnüsse

16.02.2026, marokkanischer Bio-Kichererbseneintopf mit Kartoffel und Möhre Lenes-Bio-Roggen-Vollkorn-Brot Bio-Obst * Bio-Obst: keine (austauschbar: hausgemachter Bio-Vanille-Pudding: d) * Lenes-Bio-Roggen-Vollkorn-Brot: a,a1 * marokkanischer Bio-Kichererbseneintopf mit Kartoffel und Möhre: e,l

17.02.2026, Bio-Gemüse-Ravioli Bio-Tomaten-Basilikum- Sauce * Bio-Gemüse-Ravioli: a,a1,d * Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Bauernsalat mit Feta: d,m, Bio-Waldfrucht-Joghurt: d) * Bio-Tomaten-Basilikum-Sauce: e,l

19.02.2026, Bio-Pasta Bio-Spinat- Frischkäsesauce Bio-Obst * Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Kichererbsensalat: e,l,m, Bio-Pflaumen-Zimt-Joghurt: d) * Bio-Pasta: a,a1 * Bio-Spinat-Frischkäsesauce: d