

SPEISEPLAN

Grundschule Ovelgönne
KW 15

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
06.04.2026	07.04.2026	08.04.2026	09.04.2026	10.04.2026
Ostermontag		Bio-Pasta vegetarische Bio-Cabonara mit Erbsen  a, a1, d, e, l	unpanierte Fischfrikadelle Bio-Kartoffel- Möhrenstampf hausgemachter Bio-Tomaten-Ketchup  a, a1, d, i, l, m	
			Bio-Käse-Knusper- Frikadelle Bio-Kartoffel- Möhrenstampf hausgemachter Bio-Tomaten-Ketchup  a, a1, b, d, j, m	
		Bio-Himbeer-Quark d	Bio-Obst	

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, Trochtersing - 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, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, j=Soja, 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

06.04.2026 - 11.04.2026
Grundschule Ovelgönne □KW 15

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

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 06.04.2026 - 11.04.2026

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

08.04.2026, Bio-Pasta vegetarische Bio-Cabonara mit Erbsen Bio-Obst * Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Himbeer-Quark: d, Bio-Tomaten-Mozzarella-Salat: m) * Bio-Pasta: a,a1 * vegetarische Bio-Cabonara mit Erbsen: d,e,l

09.04.2026, unpanierte Fischfrikadelle Bio-Kartoffel- Möhrenstampf hausgemachter Bio-Tomaten-Ketchup Bio-Obst * Bio-Kartoffel-Möhrenstampf: d * Bio-Obst: keine * hausgemachter Bio-Tomaten-Ketchup: m * unpanierte Fischfrikadelle: a,a1,i,l

09.04.2026, Bio-Käse-Knusper- Frikadelle Bio-Kartoffel- Möhrenstampf hausgemachter Bio-Tomaten-Ketchup Bio-Obst * Bio-Kartoffel-Möhrenstampf: d * Bio-Käse-Knusper-Frikadelle: a,a1,b,j * Bio-Obst: keine * hausgemachter Bio-Tomaten-Ketchup: m