SPEISEPLAN

Grundschule Ovelgönne
KW 17

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
20.04.2026	21.04.2026	22.04.2026	23.04.2026	24.04.2026
Oldenburger Bio-Möhreneintopf Bio-Baguette a, a1, e, l	Bio-Vollkorn-Fusilli Bio-Spinat-Frischkäsesauce d	Bio-Geflügel-Paprika-Gulasch Kartoffeln e, l	Bio-Kartoffelpuffer hausgemachtes Bio-Apfelmus a, a1, b	
hausgemachte Bio-Karamellcreme d	Bio-Tagesrohkost	Bio-Vanillejoghurt d	Bio-Tagesrohkost	

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, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, j=Soja, k2=Haselnüsse, 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

20.04.2026 - 25.04.2026
Grundschule Ovelgönne KW 17

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

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 20.04.2026 - 25.04.2026

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

20.04.2026, Oldenburger Bio-Möhreneintopf Bio-Baguette Bio-Obst * Oldenburger Bio-Möhreneintopf: e,l * Bio-Baguette: a,a1 * Bio-Obst: keine (austauschbar: hausgemachte Bio-Karamellcreme: d)

21.04.2026, Bio-Vollkorn-Fusilli Bio-Spinat-Frischkäsesauce * Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Apfel-Sellerie-Salat in Rahm: d,k2) * Bio-Spinat-Frischkäsesauce: d * Bio-Vollkorn-Fusilli: keine

22.04.2026, Bio-Geflügel-Paprika- Gulasch Kartoffeln Bio-Obst * Bio-Geflügel-Paprika-Gulasch: e,l * Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Rahm-Gurkensalat: d,m, Bio-Vanillejoghurt: d) * Kartoffeln: keine

23.04.2026, Bio-Kartoffelpuffer hausgemachtes Bio-Apfelmus Bio-Obst * Bio-Kartoffelpuffer: a,a1,b * Bio-Obst: keine * hausgemachtes Bio-Apfelmus: keine