

SPEISEPLAN

Grundschule Ovelgönne
KW 21

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
18.05.2026	19.05.2026	20.05.2026	21.05.2026	22.05.2026
Bunter Bio-Gemüse-Kartoffeleintopf mit Geflügel-Kochschinken Lenes-Bio-Roggen-Vollkorn-Brot  a, a1, e, l	Bio-Vollkorn-Pasta Bio-Bärlauchsauce Bio-Brech-Bohnen  d, e, l	Bio-Geflügel-Bolognese Bio-Kartoffeln  e, l	vegetarisches Bio-Frikasee mit Erbsen, Möhren und Kohlrabi Bio-Reis  d, e, j, l	
		Bio-Linsen-Bolognese Bio-Kartoffeln  e, l		
Bio-Obst	Bio-Mandarienenquark d	Bio-Mango-Joghurt 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 Pahmeyer, Werther - Alb-Gold Teigwaren, Trochtelfingen - 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, d=Milch, e=Sellerie, 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

18.05.2026 - 23.05.2026
Grundschule Ovelgönne □KW 21

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

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 18.05.2026 - 23.05.2026

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

18.05.2026, Bunter Bio-Gemüse- Kartoffeleintopf mit Geflügel-Kochschinken Lenes-Bio-Roggen- Vollkorn-Brot * Bio-Obst: keine * Bunter Bio-Gemüse-Kartoffeleintopf mit Geflügel-Kochschinken: e,l * Lenes-Bio-Roggen-Vollkorn-Brot: a,a1

19.05.2026, Bio-Vollkorn-Pasta Bio-Bärlauchsauce Bio-Brech-Bohnen Bio-Obst * Bio-Bärlauchsauce: d,e,l * Bio-Brech-Bohnen: keine * Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Mandarienenquark: d) * Bio-Vollkorn-Pasta: keine

20.05.2026, Bio-Geflügel-Bolognese Bio-Kartoffeln * Bio-Geflügel-Bolognese : e,l * Bio-Kartoffeln: keine * Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Mango-Joghurt: d, mediterraner Bio-Reissalat: m)

20.05.2026, Bio-Linsen-Bolognese Bio-Kartoffeln * Bio-Kartoffeln: keine * Bio-Linsen-Bolognese: e,l * Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Mango-Joghurt: d, mediterraner Bio-Reissalat: m)

21.05.2026, vegetarisches Bio-Frikasee mit Erbsen, Möhren und Kohlrabi Bio-Reis * Bio-Obst: keine * Bio-Reis: keine * vegetarisches Bio-Frikasee mit Erbsen, Möhren und Kohlrabi: d,e,j,l