

SPEISEPLAN

Grundschule Ovelgönne
KW 22

NEU!



INFOS UND ANMELDUNG



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

Ratatouille
DIE FEINE KINDERKÜCHE

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
25.05.2026	26.05.2026	27.05.2026	28.05.2026	29.05.2026
Pfingstmontag		Bio-Fussili-Tricolore vegetarische Bio-Cabonara mit Erbsen	Seelachs paniert Bio-Kartoffel- Möhrenstampf hausgemachter Bio-Tomaten- Ketchup	
			Bio-Linsen-Bratling Bio-Kartoffel- Möhrenstampf hausgemachter Bio-Tomaten- Ketchup	
		Bio-Obst	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, 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

25.05.2026 - 30.05.2026
Grundschule Ovelgönne □KW 22

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

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 25.05.2026 - 30.05.2026

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

27.05.2026, Bio-Fussili-Tricolore vegetarische Bio-Carbonara mit Erbsen * Bio-Fussili-Tricolore: keine * Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Rote-Beete-Apfel-Salat: m) * vegetarische Bio-Carbonara mit Erbsen: d,e,l

28.05.2026, Seelachs paniert Bio-Kartoffel- Möhrenstampf hausgemachter Bio-Tomaten- Ketchup Bio-Obst * Bio-Kartoffel-Möhrenstampf: d * Bio-Obst: keine * hausgemachter Bio-Tomaten-Ketchup: m * Seelachs paniert: a,a1,b,d,i,l

28.05.2026, Bio-Linsen-Bratling Bio-Kartoffel- Möhrenstampf hausgemachter Bio-Tomaten- Ketchup Bio-Obst * Bio-Kartoffel-Möhrenstampf: d * Bio-Linsen-Bratling: a,a1,b,j * Bio-Obst: keine * hausgemachter Bio-Tomaten-Ketchup: m