

SPEISEPLAN

Grundschule Ovelgönne
KW 25

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
15.06.2026	16.06.2026	17.06.2026	18.06.2026	19.06.2026
Bio-Paprikacremesuppe Bio-Baguette  a, a1, d, k2	Bio-Vollkorn-Penne Bio-Tomaten-Ricotta-Sauce  d, e, l	Bio-Geflügel-Bratwurst Bio-Kartoffel-Möhrenstampf  d, l	Bio-Kartoffel-Spitzkohl-Pfanne Bio-Kräuter-Dip mit Leinöl  d, k2	
Bio-Obst	Bio-Kirschjoghurt d	Bio-Hafer-Kekse	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, Trochtelfingen - Elbfrost, Mari - Kornkraft, Huntlosen - Demeter Felderzeugnisse, Alsbach-Hähnlein - Transgourmet, Bremen - Deutsche See, Bremerhaven - Frischdienst Union, Vermold - Wela/Trognitz, Ludwigsstadt
 Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a6=Gerste, d=Milch, e=Sellerie, j=Soja, k2=Haselnüsse, 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

15.06.2026 - 20.06.2026
Grundschule Ovelgönne □KW 25

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

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 15.06.2026 - 20.06.2026

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

15.06.2026, Bio-Paprikacremesuppe Bio-Baguette Bio-Obst * Bio-Baguette: a,a1 * Bio-Obst: keine * Bio-Paprikacremesuppe: d,k2

16.06.2026, Bio-Vollkorn-Penne Bio-Tomaten- Ricotta-Sauce Bio-Obst * Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Kirschjoghurt: d, Bio-Tomaten-Mozzarella-Salat: m) * Bio-Tomaten-Ricotta-Sauce: d,e,l * Bio-Vollkorn-Penne: keine

17.06.2026, Bio-Geflügel-Bratwurst Bio-Kartoffel- Möhrenstampf Bio-Obst * Bio-Geflügel-Bratwurst : l * Bio-Kartoffel-Möhrenstampf: d * Bio-Obst: keine

18.06.2026, Bio-Kartoffel-Spitzkohl- Pfanne Bio-Kräuter-Dip mit Leinöl * Bio-Kartoffel-Spitzkohl-Pfanne: k2 * Bio-Kräuter-Dip mit Leinöl: d * Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Rote-Beete-Apfelsalat: m)