

FRIEDRICH EBERT SCHULE

Es kocht für Sie: O.P.A.L. Catering GmbH

- Montag, 04.02.** Putengeschnetzeltes in Rahmsauce^(MZ,G1,S) mit Spätzle^(G1,Ei) und Erbsen-Möhrrchen-Gemüse^(MZ), zum Nachtisch Fruchtjoghurt^(MZ)
- Dienstag, 05.02.** Afrikanischer Gemüse Eintopf mit Weißkohl, Bohnen, Tomate^(S), dazu Vollkornbrot^(G2), dazu Stückobst
- Mittwoch, 06.02.** Bifteki^(Ei,G1,SO,MZ) (Rindfleisch) mit Couscous^(G1,S), dazu Gurkensalat mit Joghurt-Dressing^(MZ,SN,SD), zum Nachtisch Heidelbeer – Brombeerquark^(MZ)
- Donnerstag, 07.02.** 2 Kartoffel-Frischkäsetaschen^(MZ) mit Wintergemüse (Rosenkohl, Karotten, Schwarzwurzel) und Blattsalat^(SN,SD), dazu Stückobst
- Freitag, 08.02.** Seelachs gefüllt mit Spinat-Feta^(MZ,Ei,SO,G1,F,1) mit Kräutersauce^(MZ,G1) und Gemüsereis^(S) (Karotten, Mais, Erbsen), als Dessert Lütticher Waffel^(G1,Ei)



Kennzeichnung von Allergenen: Glutenhaltig, G1=Weizen, G2=Roggen, G3=Gerste, G4=Hafer, G5=Dinkel, G6=Kamut, K=Krebstier, Ei = Eier, F = Fisch, Schalenfrüchte SF1=Mandel, SF2=Haselnüsse, SF3=Walnüsse, SF4,Kaschunüsse, SF5=Pecannüsse, SF6=Paranüsse, SF7Pistazien, SF8=Macadamianüsse, EN = Erdnüsse, SO = Soja, MZ = Milch incl Lactose, S = Sellerie, SN = Senf, SE = Sesam, SD = Schwefeldioxid größer als 10mg/kg oder 1L, L= Lupine, W =Weichtier

Kennzeichnung von Zusatzstoffen: 1= Farbstoff, 2= konserviert, 3=Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Nitrat, 10=Nitritpökelsalz, 11=Süßungsmittel, 12=enthält Phenylalaninquelle, 13=koffeinhaltig, 14= chininhaltig

In unserem Betrieb verarbeiten wir Pasta, Grieß und Hülsenfrüchte ausschließlich aus ökologischem Landbau

Der Reis ist Parboiled-Reis

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder"

sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.



DE-ÖKO-006 / DE - HE 10033 – EG

Wir wünschen guten Appetit!