

FRIEDRICH EBERT SCHULE

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

- Montag, 18.02.** Putengeschnetzeltes^(G1) in Champignonsauce, dazu Nudeln^(G1)
Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing^(SD,SN),
zum Nachtisch Fruchtjoghurt^(MZ)
- Dienstag, 19.02.** vegetarische Moussaka (Kartoffeln, Zucchini, Aubergine,
Tomaten)^(MZ,G1), dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing^(SD,SN),
Stückobst
- Mittwoch, 20.02.** Bohneneintopf grün und weiß^(S) mit Rindswursttalern^(3,8,10),
dazu Vollkornbrot^(G2),
als Dessert Milchreis^(MZ)
- Donnerstag, 21.02.** Gemüsebratling (Erbsen, Mais, Karotten)^(G1,Ei)
mit Käsesauce^(G1,MZ) und Kartoffeln,
Karotten-Apfel-Salat mit Essig-Öl-Dressing^(SD,SN),
Stückobst
- Freitag, 22.02.** Gebratenes Fischfilet (Seelachs)^(G1) mit Zitronensauce^(MZ,G1)
und bunter Gemüseris (Karotten, Mais, Erbsen),
als Dessert Apfelmus⁽³⁾



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=geschwärtzt, 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!