

FRIEDRICH EBERT SCHULE

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

- Montag, 11.03.** Hühnersuppe^[S,SD] mit Kartoffeln und Gemüse, dazu Baguette^[G1], als Dessert Apfelmus^[3]
- Dienstag, 12.03.** Kartoffel-Gratin^[Mz,G1] mit Blattsalat^[SN,SD], als Nachtisch Stückobst
- Mittwoch, 13.03.** 2 Vollkorn -Eierpfannkuchen^[G1,MZ,Ei] mit heißen Kirschen, dazu Rohkost
- Donnerstag, 14.03.** 2 Königsberger Klopse^[Ei,G1,MZ] (Kalbfleisch), dazu Spätzle^[G1,Ei] und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing^[SN,SD], zum Nachtisch Stückobst
- Freitag, 15.03.** Sellerieschnitzel^[G1,S], italienisches Gemüse^[G1] und Reis als Dessert Wackelpudding^[1]



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!