

FRIEDRICH EBERT SCHULE

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

- Montag, 01.04.** Hähnchenschnitzel^(G1) mit Paprikasoße und Reis, zum Nachtisch Fruchtjoghurt^(MZ)
- Dienstag, 02.04.** Rindswurst^(3,8) mit Tomatenketchup, dazu Nudelsalat (Erbsen, Karotten, Mais)^(G1,MZ,SF7,SF4), Stückobst
- Mittwoch, 03.04.** Gemüse-Knusper-Dino^(G1,G2,Ei,S,SE) mit Kartoffeln, dazu Italienisches Gemüse als Dessert Heidelbeer – Brombeerquark^(MZ)
- Donnerstag, 04.04.** Geflügel Cevapcici^(Ei,G1) mit Djuvecreis, dazu Blattsalat^(SN,SD), Stückobst
- Freitag, 05.04.** Rinderhacksteak(Rind) mit Bratensoße^(G1,SN,S) und Kartoffeln, dazu Krautsalat^(SN,SD), zum Nachtisch Lütticher Waffel^(G1,Ei)



Kennlichmachung 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

Kennlichmachung 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!