

FRIEDRICH EBERT SCHULE

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

- Montag, 08.04.** Spiralnudeln^(G1) mit Käsesauce^(MZ,G1),
dazu grüner Salat in Essig-Öl-Dressing^(SD,SN),
und zum Nachtisch Fruchtjoghurt^(MZ)
- Dienstag, 09.04.** Gebratene Gnocchis^(G1,Ei) mit Tomaten-Basilikum-Sauce^(G1),
und dazu Blattsalat in Essig-Öl-Dressing^(SD,SN),
als Nachtisch Obst
- Mittwoch, 10.04.** Spaghetti^(G1) „Bolognese“^(G1,S) (Rindfleisch) mit Reibekäse
und Blattsalat in Essig-Öl-Dressing^(SD,SN),
als Dessert Vanillequark^(MZ)
- Donnerstag, 11.04.** Lammhacksteak^(G1,Ei) mit Bohnengemüse,
dazu Reis und Tzatziki^(MZ), als Dessert Obst
- Freitag, 12.04.** Gebratener Hähnchenschenkel mit Paprikadip^(G1)
und Bratkartoffeln, dazu Coleslaw Salat^(Ei,SN),
als Nachtisch Gebäck^(G1,MZ,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!