

## FRIEDRICH EBERT SCHULE

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

- Montag, 29.04.** Spaghetti<sup>(G1)</sup> „Carbonara“<sup>(G1,MZ,Ei)</sup> (Putenschinken)<sup>(S,10)</sup> mit Reibekäse<sup>(MZ)</sup>, dazu Blattsalat<sup>(SN,SD)</sup>, als Nachtisch Obst
- Dienstag, 30.04.** Schupfnudeln<sup>(G1,Ei)</sup> mit Champignons und bunten Gemüsestreifen<sup>(S)</sup> in Kräutersauce<sup>(G1,MZ)</sup>, als Nachtisch Fruchtjoghurt<sup>(MZ)</sup>
- Mittwoch, 01.05. Feiertag. Kein Essen!!!**
- Donnerstag, 02.05.** Putenbratwurst mit Kartoffeln und Rahmspinat<sup>(MZ)</sup>, als Nachtisch Obst
- Freitag, 03.05.** Hähnchenkeule in Paprikasauce<sup>(G1)</sup>, dazu Curryreis und Blattsalat<sup>(SN,SD)</sup>, zum Dessert Schokopudding<sup>(MZ)</sup>



**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!**