

## FRIEDRICH EBERT SCHULE

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

- Montag, 13.05.** Geflügelfrikadelle<sup>(Ei,G1)</sup>  
Nudelsalat mit Karotten, Erbsen, Paprika,  
Joghurtdressing<sup>(G1,MZ,Ei)</sup>, als Dessert Fruchtjoghurt<sup>(MZ)</sup>
- Dienstag, 14.05.** Gemüsepfanne mit Rindfleischstreifen<sup>(S,G1)</sup> und Reis  
zum Nachtisch Obst
- Mittwoch, 15.05.** Hähnchenfrikasse  
mit Erbsen- Möhrchen Gemüse<sup>(MZ,G1,SN)</sup>, dazu Reis  
Grießbrei als Dessert
- Donnerstag, 16.05.** Spaghetti<sup>(G1)</sup> mit Rindfleisch-Bolognese<sup>(G1,S)</sup>, Reibekäse<sup>(MZ)</sup>,  
dazu Blattsalat<sup>(SN,SD)</sup> und Stückobst
- Freitag, 17.05.** 3 Nürnberger Rostbratwürstchen vom Geflügel,  
dazu Bratkartoffeln und Karottengemüse  
zum Nachtisch Vanillequark<sup>(MZ)</sup>



**Kennlichmachung von Allergenen:** Glutenhaltig, G1=Weizen, G2=Roggen, G3=Gerste, G4=Hafer, G5=Dinkel, G6=Kamut, 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!**