

## FRIEDRICH EBERT SCHULE

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

- Montag, 26.08.** 2 Spinatknödel<sup>(G1,Ei,MZ)</sup> mit Käsesoße, dazu Blattsalat<sup>(SN,SD)</sup> als Nachtisch Stracciatellaquark<sup>(MZ)</sup>
- Dienstag, 27.08.** Bunte Reispfanne mit Hähnchen, Erbsen, Karotten, Champignons, Mais, als Dessert Stückobst  
  
Penne Verdura<sup>(G1)</sup> mit Tomaten-Sahne Soße (Zucchini, Paprika, Karotten)<sup>(MZ)</sup>, dazu Blattsalat<sup>(SN,SD)</sup>, als Dessert Stückobst
- Mittwoch, 28.08.** 1 Rindswurst<sup>(3,8,10,S,SN)</sup> mit Kartoffelsalat (Ei und Gurke)<sup>(Ei,SN)</sup>, dazu Ketchup<sup>(11)</sup>, zum Nachtisch Apfelmus<sup>(3)</sup>  
  
Kartoffel-Gratin<sup>(MZ,G1)</sup>, dazu Blattsalat<sup>(SD,SN)</sup>, zum Nachtisch Apfelmus<sup>(3)</sup>
- Donnerstag, 29.08.** Schinkennudeln (Pute)<sup>(G1,2,3,8)</sup> mit Tomatensauce<sup>(G1)</sup>, dazu Blattsalat<sup>(SN,SD)</sup>, zum Nachtisch Stückobst  
  
Chili sin carne con (Soja, Kidneybohnen, Mais, Brechbohnen, Karotten)<sup>(SO,G3,S)</sup>, dazu Roggenbrötchen<sup>(G1,G2,G3)</sup>, zum Nachtisch Stückobst
- Freitag, 30.08.** Nudelauflauf mit Thunfisch, Ei, Tomaten und Erbsen<sup>(F,G1,MZ,Ei)</sup>, dazu Blattsalat<sup>(SD,SN)</sup>, als Nachtisch Wackelpudding<sup>(1)</sup>  
  
1 Sellerieschnitzel<sup>(G1,S)</sup> mit Italienischem Gemüse<sup>(G1)</sup> und Reis, als Nachtisch Wackelpudding<sup>(1)</sup>

**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!**