

FRIEDRICH EBERT SCHULE

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

- Montag, 16.09.** Spaghetti^(G1) mit Zitronen-Thymian Sauce, Zucchini und Tomaten^(MZ,G1)
dazu Blattsalat^(SD,SN)
als Dessert Fruchtojogurt^(MZ)
- Dienstag, 17.09.** 4 Geflügel Köttbullar^(Ei) dazu Kartoffeln und „Leipziger Allerlei“^(MZ;G1,)
(Kartoffeln ,Erbsen, Spargel)
als Dessert Stückobst
- Gnocchi Auflauf mit Zucchini, Tomate und Mozzarella^(G1,MZEi)
dazu ein Blattsalat^(SD,SN)
als Dessert Stückobst
- Mittwoch, 18.09.** Nudel-Schinken-Auflauf mit Ei^(G1,Ei,MZ) (Putenschinken)
dazu Blattsalat mit (Essig-Öl Dressing)^(SD,SN)
als Dessert Heidelbeer-Brombeerquark^(MZ)
- 1 Gemüse-Knusper-Dino^(G1,G2,Ei,S,SE), dazu Kartoffeln und italienisches Gemüse
als Dessert Heidelbeer-Brombeerquark^(MZ)
- Donnerstag, 19.09.** 3 Geflügel Cevapcici^(Ei,G1), dazu Djuvecreis und Blattsalat^(SD,SN)
als Dessert Stückobst
- Milchreis^(MZ) mit heißen Zimt –Pflaumen
Rohkost statt Dessert
- Freitag, 20.09.** 1 Rinderhacksteak mit Bratensauce^(G1,MZ,S), dazu Kartoffeln und Krautsalat^(SD,SN)
als Dessert Vanillepudding^(MZ)
- 2 veg. Maultaschen^(G1,MZ,Ei), dazu Käserahmsauce^(G1,MZ,1)
und ein Blattsalat^(SN,SD),
als Dessert Vanillepudding^(MZ)

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=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!