

FRIEDRICH-EBERT-SCHULE

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

Montag, 27.09. Erbseneintopf (S) (Erbsen, Kartoffeln, Karotten), dazu Baguette (G1,G2)
Obstsalat

Dienstag, 28.09. Rindergeschnetzeltes (G1,S) mit Tomatenreis, Karottengemüse
Stückobst

Schupfnudeln (G1,Ei) mit bunten Gemüsestreifen (S)
Kräutersauce (G1,MZ)
Stückobst

Mittwoch, 29.09. Kartoffeln mit Kräuterquark (MZ)
Knabbergemüse (Gurken, Paprika, Karotten)
Fruchtjoghurt (MZ)

Donnerstag, 30.09. Vollkornspirelli (G1) mit Tomatensauce (G1) und Reibekäse (MZ)
Rohkostsalat mit Essig-Öl-Dressing (SN,SD)
Stückobst

Freitag, 01.10. Seelachsfilet Müllerin (F,G1)
Kohlrabi-Karottengemüse (G1,MZ) und Kartoffeln
Schokopudding (MZ)

Semmelknödel (MZ,G1,Ei) mit Champignonrahm (MZ,G1)
Rote Beete Salat (SD,SN)
Schokopudding (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!