

FRIEDRICH-EBERT-SCHULE

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

- Montag, 22.11.** Erbseneintopf (S) (Erbsen, Kartoffeln, Karotten) mit Baguette (G1,G2)
Rote Grütze
- Dienstag, 23.11.** Rindergeschnetzeltes (G1,S) mit Tomatenreis und Karottengemüse
Stückobst

Schupfnudeln (G1,Ei) mit bunten Gemüsestreifen (S)
und Kräutersauce (G1,MZ)
Stückobst
- Mittwoch, 24.11.** Kartoffeln mit Kräuterquark (MZ) und Knabbergemüse (Gurken, Paprika, Karotten)
Fruchtjoghurt (MZ)
- Donnerstag, 25.11.** VollkornSpirelli (G1) mit Tomatensauce (G1) und Reibekäse
dazu Rohkostsalat mit Essig-Öl-Dressing
Stückobst
- Freitag, 26.11.** Seelachsfilet "Müllerin" (F,G1) mit Kohlrabigemüse-Karottengemüse (G1,MZ)
und Kartoffeln
Schokopudding (MZ)

2x Semmelknödel (MZ,G1,Ei) mit Champignonrahm (MZ,G1),
dazu 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!

