

FRIEDRICH-EBERT-SCHULE

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

Montag,	17.01.	Erbseneintopf (S, Erbsen, Kartoffeln, Karotten) Baguette (G1, G2) Rote Grütze	
Dienstag,	18.01.	Rindergeschnetztes (G1, S) Tomatenreis und Karottengemüse Stückobst	Schupfnudeln (G1, Ei) mit bunten Gemüsestreifen (S) Kräutersauce (G1, MZ) Stückobst
Mittwoch,	19.01.	Kartoffeln mit Kräuterquark (MZ) Knabbergemüse (Gurken, Paprika, Karotten) Fruchtjoghurt (MZ)	
Donnerstag,	20.01.	Vollkornspirelli (G1) mit Tomatensauce (G1) und Reibekäse (MZ) Rohkostsalat mit Essig-Öl-Dressing (SN, SD) Stückobst	
Freitag,	21.01.	1x Seelachsfilet "Müllerin" (F, G1) Kohlrabi-Karottengemüse (G1, MZ) und Kartoffeln Schokopudding (MZ)	2x Semmelknödel (MZ, G1, Ei) 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, 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.

