

GRUNDSCHULE BUCHHÜGEL OFFENBACH

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

- Montag, 03.12.** Kartoffelgratin^(MZ,G1), dazu Blattsalat (Essig-Öl-Dressing)^(SN,SD), zum Nachtisch Stückobst
- Dienstag, 04.12.** Ungarisches Rindergulasch^(G1) mit Spätzle^(G1,Ei) und Möhrengemüse, als Dessert Fruchtjoghurt^(MZ)
- Mittwoch, 05.12.** vegetarische Tortellini^(G1,MZ,Ei) mit Tomatensauce^(G1), dazu Blattsalat^(SD,SN), zum Nachtisch Stückobst
- Donnerstag, 06.12.** Kartoffelsuppe^(S), dazu Vollkornbrot^(G2) und Rohkost, zum Nachtisch Schokoladen-Nikolaus^(MZ)
- Freitag, 07.12.** Milchreis^(MZ) mit heißen Kirschen, dazu Rohkost



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!