

GRUNDSCHULE BUCHHÜGEL OFFENBACH

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

- Montag, 10.12.** Gemüsesuppe^(S) mit vegetarischer Maultasche^(G1,Ei,MZ), dazu Roggenbrötchen^(G1,G2,G3,SO) und zum Nachtisch Fruchtojoghurt^(MZ)
- Dienstag, 11.12.** Hähnchenschnitzel^(G1) mit Paprikasoße und Reis, dazu Stückobst
- Mittwoch, 12.12.** Nudel-Schinken-Auflauf (Putenschinken) mit Karotten und Champignons^(G1,MZ), dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing^(SD,SN), zum Nachtisch Heidelbeer-Brombeerquark^(MZ)
- Donnerstag, 13.12.** Backfisch^(F,Ei,G1) (konventioneller Fischfang) mit Kräuterquark^(MZ) und Kartoffel-Gemüse-Pfanne, dazu Stückobst
- Freitag, 14.12.** Cannelloni (Rindfleischfüllung) in Tomatensauce gratiniert^(G1,MZ), dazu Blattsalat mit Joghurtdressing^(MZ,SD,SN), zum Nachtisch Salzstangen^(G1,G3)



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!