

GRUNDSCHULE BUCHHÜGEL OFFENBACH

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

- Montag, 14.01.** Käsespätzle^(MZ,G1,Ei), dazu Blattsalat mit Joghurtdressing^(MZ,SN,SD), als Dessert Apfelmus
- Dienstag, 15.01.** Grießbrei^(G1,M2) mit Fruchtsauce, Rohkost statt Dessert
- Mittwoch, 16.01.** vegetarische Ravioli^(G1,MZ) an Tomatensauce^(G1), dazu Blattsalat mit Joghurtdressing^(SD,SN,MZ), zum Nachtisch Fruchtjoghurt^(MZ)
- Donnerstag, 17.01.** Pizzafrikadelle (Geflügel, Käse, Paprika, Champignons)^(G1,MZ,Ei) mit Tomatensoße^(G1) und Spirellinudeln^(G1), dazu Stückobst
- Freitag, 18.01.** Kartoffeln mit Kräuterquark^(MZ) und Knabbergemüse 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!