

GRUNDSCHULE BUCHHÜGEL OFFENBACH

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

- Montag, 28.01.** Kartoffelgratin^(MZ,G1), dazu Blattsalat in Essig- Öl- Dressing^(SM,SD), als Nachtisch Fruchtjoghurt^(MZ)
- Dienstag, 29.01.** Ungarisches Rindergulasch^(G1) mit Spätzle^(G1,Ei) und Möhrengemüse, zum Dessert Stückobst
- Mittwoch, 30.01.** Vegetarische Tortellini^(G1,MZ,Ei) mit Tomatensauce, dazu Blattsalat^(SN,SD), zum Nachtisch Vanillepudding^(MZ)
- Donnerstag, 31.01.** Fischstäbchen^(F,G1,Ei) mit Rahmspinat^(MZ) und Kartoffelpüree^(MZ), dazu Stückobst
- Freitag, 01.02.** Milchreis^(MZ) mit heißen Kirschen und Rohkost statt Dessert



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!