

GRUNDSCHULE BUCHHÜGEL OFFENBACH

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

- Montag, 04.02.** Putengeschnetzeltes in Rahmsauce^(MZ,G1,S), dazu Spätzle^(G1,Ei) und Erbsen-Möhrrchen-Gemüse^(MZ), als Nachtisch Fruchtjoghurt^(MZ)
- Dienstag, 05.02.** Spaghetti mit Tomatensauce^(G1), dazu Reibekäse^(MZ) und Blattsalat mit Joghurtdressing^(SN,SD,MZ), Stückobst
- Mittwoch, 06.02.** Nudel-Schinken-Auflauf mit Ei^(G1, Ei,MZ) (Putenschinken), dazu Blattsalat mit Essig-Öl Dressing^(SN,SD), zum Nachtisch Heidelbeer-Brombeerquark^(MZ)
- Donnerstag, 07.02.** Geflügel Cevapcici^(Ei, G1), dazu Djuvcreis und Blattsalat^(SN,SD), Stückobst
- Freitag, 08.02.** 2 vegetarische Maultaschen^(G1,MZ,Ei), dazu Käsesahnesauce^(G1,MZ,1), Blattsalat^(SN,SD), als Dessert Lütticher Waffel^(G1,Ei)



Kennlichmachung 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

Kennlichmachung 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!