

GRUNDSCHULE BUCHHÜGEL OFFENBACH

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

- Montag, 18.02.** Penne^(G1) mit Tomatensauce^(G1) und Reibekäse^(MZ),
dazu Salat mit Joghurtdressing^(MZ,SD),
als Nachtisch Fruchtjogurt^(MZ)
- Dienstag, 19.02.** vegetarische Moussaka (Kartoffeln, Zucchini, Aubergine, Tomaten)^(MZ,G1),
dazu Blattsalat mit Essig- Öl- Dressing^(SN,SD),
zum Nachtisch Obst
- Mittwoch, 20.02.** Kartoffelgratin^(MZ,G1), dazu Blattsalat mit Essig- Öl- Dressing^(SN,SD),
zum Nachtisch Milchreis^(MZ)
- Donnerstag, 21.02.** Vegetarische Tortellini^(G1,MZ,Ei,SD) mit Kräutersauce^(MZ,G1),
dazu Salat mit Joghurtdressing^(MZ,SD),
zum Nachtisch Obst
- Freitag, 22.02.** 2 Hot Dogs^(G1) mit Geflügelwurst (Röstzwiebeln, Gurke, Dip)^(3,8,10,SN,S),
dazu Blattsalat mit Essig- Öl- Dressing^(SN,SD),
zum Nachtisch Apfelmus



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!