

## GRUNDSCHULE BUCHHÜGEL OFFENBACH

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

- Montag, 18.03.** Milchreis<sup>(MZ)</sup> mit heißen Kirschen, dazu Rohkost
- Dienstag, 19.03.** Nudeln<sup>(G1)</sup> mit Tomatensauce<sup>(G1)</sup>, dazu Salat mit Joghurtdressing<sup>(MZ,SD,SN)</sup>, Stückobst
- Mittwoch, 20.03.** Minestrone<sup>(S)</sup> (Karotten, Kartoffeln, Tomate, Sellerie, Erbsen), dazu Vollkornbrot<sup>(G1,G2)</sup>, als Dessert Apfelmus<sup>(3)</sup>
- Donnerstag, 21.03.** Spaghetti<sup>(G1)</sup> mit Rindfleisch-Bolognese<sup>(G1,S)</sup>, Reibekäse<sup>(MZ)</sup>, dazu Blattsalat<sup>(SN,SD)</sup> und Stückobst
- Freitag, 22.03.** 3 Kartoffel-Zucchini Puffer<sup>(S)</sup> mit Kräuterquark<sup>(MZ)</sup>, dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing<sup>(SD,SN)</sup>, Vanillequark zum Nachtisch<sup>(MZ)</sup>



**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!**