

GRUNDSCHULE BUCHHÜGEL OFFENBACH

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

- Montag, 08.04.** Frikadelle^(G1,Ei) (Rind & Schwein) mit Bratenjus^(G1,SN,S),
dazu Kartoffeln und Erbsen,
als Dessert Fruchtojoghurt^(MZ)
- Dienstag, 09.04.** Bratwurstschnecke (Geflügel) mit Kaiserbrötchen^(G1), dazu Senf^(SN)
und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing^(SD,SN),
Stückobst
- Mittwoch, 10.04.** Fischstäbchen^(F,G1,Ei) (konventioneller Fischfang) mit Kräuterdip^(MZ),
dazu Kartoffeln und Salat mit Joghurtdressing^(MZ,SD),
Stückobst
- Donnerstag, 11.04.** Lammhacksteak^(G1,Ei) mit Bohnengemüse, dazu Reis und Tzatzikidip^(MZ),
Stückobst
- Freitag, 12.04.** Kartoffel-Lachsauflauf mit Karotten und Tomaten (Lachs und Seelachs)^(MZ,G1),
dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing^(SN,SD),
zum Nachtisch Gebäck^(G1,MZ,Ei)



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 Schulpflegung" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.



DE-ÖKO-006 / DE - HE 10033 – EG

Wir wünschen guten Appetit!