

GRUNDSCHULE BUCHHÜGEL OFFENBACH

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

- Montag, 29.04.** Spaghetti^(G1) mit Tomatensauce^(G1), dazu Reibekäse^(MZ),
Salat mit Joghurtdressing^(MZ,SD),
zum Nachtisch Apfelmus
- Dienstag, 30.04.** Gemüse-Reispfanne mit Rindfleischbällchen^(G1,Ei),
dazu Gurkensalat mit Joghurtdressing^(MZ,SN,SD),
als Dessert Fruchtjoghurt^(MZ)
- Mittwoch, 01.05. Maifeiertag**
- Donnerstag, 02.05.** Putenbratwurst mit Kartoffeln und Rahmspinat^(MZ),
Stückobst
- Freitag, 03.05.** Hähnchenkeule mit Paprikasauce^(G1), dazu Curryreis und Blattsalat^(SN,SD),
zum Nachtisch Schokopudding^(MZ)



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!