

SPEISEPLAN

GS Ganspe Hort
KW 04

NEU!



INFOS UND ANMELDUNG



RATATOUILLE-CATERING
EMSTRASSE 18 | 26135 OLDENBURG
TELEFON: +49 441 95069448
E-MAIL: INFO@RATATOUILLE-CATERING.DE

Ratatouille
DIE FEINE KINDERKÜCHE

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
19.01.2026	20.01.2026	21.01.2026	22.01.2026	23.01.2026
Bio-Käse-Lauchcremesuppe mit Bio-Rinderhack Bio-Vollkorn-Baguette  a, a1, d, e, l	Seelachs paniert Bio-Kartoffel-Möhrenstapf Bio-Remouladen-Dip  a, a1, b, d, e, i, l	Bio-Pasta Bio-Spinat-Frischkäsesauce  a, a1, d	Bio-Fussili-Tricolore Bio-Bolognese vom Rind  e, l	
			Bio-Fussili-Tricolore Bio-Sonneblumenhack-Bolognese  e, l	
hausgemachter Bio-Schokopudding d, k	Bio-Obst	Bio-Pflaumen-Zimt-Joghurt d	Bio-Mandarienenquark d	

Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir keine Geschmacksverstärker, Farbstoffe, Glutamat, genmanipulierten Lebensmittel, keine künstlichen Süßstoffe, Tüten-, Pulver- oder Fertigprodukte, Fertigmarinaden, Gewürz- oder Formfleisch.

Unsere Bioprodukte - DE-Öko-039: Alle tierischen Erzeugnisse wie z.B. Fleisch und Milchprodukte, sowie alle Trockenprodukte wie z.B. Nudeln, Reis und Hülsenfrüchte verwenden wir ausschließlich aus biologischer Herkunft. Bei Obst und Gemüse setzen wir überwiegend Bio-Produkte ein, diese sind auf dem Speiseplan als solche betitelt - eine genaue Auflistung finden Sie auf unserer Homepage

Unsere Lieferanten: A und S Frucht, Oldenburg - Bio-Bäckerei Butterfly, Wiefelstede - Cuxland Pur, Hemmoor - Biofino, Emstek - Kartoffelfmanufaktur Pahmeyer, Werther - Alb-Gold Teigwaren, Trochelfingen - Elbfrost, Mari - Kornkraft, Huntlosen - Demeter Felderzeugnisse, Alsbach-Hähnlein - Transgourmet, Bremen - Deutsche See, Bremerhaven - Frischdienst Union, Versmold - Wela/Trognitz, Ludwigsstadt
Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, b=Eier, d=Milch, e=Soja, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite



Für mehr Bio
in der Profiküche
Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de



Wir sind Partner



Speiseplan

19.01.2026 - 24.01.2026
GS Ganspe Hort □ KW 04

Ratatouille-Catering
Emsstraße 18
26135 Oldenburg
Telefon: +49 441 95069448
E-Mail: info@ratatouille-catering.de

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 19.01.2026 - 24.01.2026

1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=Phenylalaninquelle, 11=verzehrabführend, 12=gentechnisch verändert, a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, g=Lupine, h=Krebstiere, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite, n=Weichtiere, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Kamut, a6=Gerste, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, k3=Walnüsse, k4=Kaschunüsse, k5=Pecanüsse, k6=Paranüsse, k7=Pistazien, k8=Macadamianüsse, k9=Queenslandnüsse

19.01.2026, Bio-Käse- Lauchcremesuppe mit Bio-Rinderhack Bio-Vollkorn-Baguette * Bio-Käse-Lauchcremesuppe mit Bio-Rinderhack: d,e,l * Bio-Obst: keine (austauschbar: hausgemachter Bio-Schokopudding: d,k) * Bio-Vollkorn-Baguette: a,a1

20.01.2026, Seelachs paniert Bio-Kartoffel-Möhrenstampf Bio-Remouladen-Dip Bio-Obst * Bio-Kartoffel-Möhrenstampf: d * Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Linsen-Gemüse-Salat: m) * Bio-Remouladen-Dip: b,d,e,l * Seelachs paniert: a,a1,b,d,i,l

21.01.2026, Bio-Pasta Bio-Spinat- Frischkäsesauce Bio-Obst * Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Kichererbsensalat: e,l,m, Bio-Pflaumen-Zimt-Joghurt: d) * Bio-Pasta: a,a1 * Bio-Spinat-Frischkäsesauce: d

22.01.2026, Bio-Fussili-Tricolore Bio-Bolognese vom Rind Bio-Obst * Bio-Bolognese vom Rind: e,l * Bio-Fussili-Tricolore: keine * Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Mandarienenquark: d, Bio-Tomaten-Mozzarella-Salat: m)

22.01.2026, Bio-Fussili-Tricolore Bio-Sonneblumenhack- Bolognese Bio-Obst * Bio-Fussili-Tricolore: keine * Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Mandarienenquark: d, Bio-Tomaten-Mozzarella-Salat: m) * Bio-Sonneblumenhack-Bolognese: e,l