

# SPEISEPLAN

GS Ganspe Hort  
KW 05

NEU!



INFOS UND ANMELDUNG



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

Ratatouille  
DIE FEINE KINDERKÜCHE

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
26.01.2026	27.01.2026	28.01.2026	29.01.2026	30.01.2026
Bio-Erbseneintopf mit Kartoffeln und Gemüse Bio-Vollkorn-Baguette  a, a1, e, l	Bio-Pasta Bio-Erbesen Bio-Tomaten- Ricotta-Sauce  a, a1, d, e, l	Bio-Kaiserschmarrn hausgemachtes Bio-Apfelmus  a, a1, b, d	Bio-Rinder-Frikadelle Bio-Kartoffeln Bio-Rahm-Wirsing  d, e, l	
			Bio-Käse-Knusper- Frikadelle Bio-Kartoffeln Bio-Rahm-Wirsing  a, a1, b, d, e, j, l	
Bio-Zitronen-Joghurt d	Bio-Vanillejoghurt d	Bio-Tagesrohkost	Bio-Obst	

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 - Kartoffelmanufaktur Pahlmeyer, Werther - Alb-Gold Teigwaren, Trochelfingen - Elbfrost, Mari - Kornkraft, Huntlosen - Demeter Felderzeugnisse, Alsbach-Hähnlein - Transgourmet, Bremen - Deutsche See, Bremerhaven - Frischdienst Union, Vermold - Wela/Trognitz, Ludwigsstadt  
Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, j=Soja, 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

26.01.2026 - 31.01.2026  
GS Ganspe Hort □ KW 05

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

## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 26.01.2026 - 31.01.2026

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

26.01.2026, Bio-Erbseneintopf mit Kartoffeln und Gemüse Bio-Vollkorn-Baguette \* Bio-Erbseneintopf mit Kartoffeln und Gemüse: e,l \* Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Zitronen-Joghurt: d) \* Bio-Vollkorn-Baguette: a,a1

27.01.2026, Bio-Pasta Bio-Erbisen Bio-Tomaten- Ricotta-Sauce Bio-Obst \* Bio-Erbisen: keine \* Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Farmersalat: b,d,l, Bio-Vanillejoghurt: d) \* Bio-Pasta: a,a1 \* Bio-Tomaten-Ricotta-Sauce: d,e,l

28.01.2026, Bio-Kaiserschmarrn hausgemachtes Bio-Apfelmus Bio-Obst \* Bio-Kaiserschmarrn: a,a1,b,d \* Bio-Obst: keine \* hausgemachtes Bio-Apfelmus: keine

29.01.2026, Bio-Rinder-Frikadelle Bio-Kartoffeln Bio-Rahm-Wirsing Bio-Obst \* Bio-Kartoffeln: keine \* Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Bauernsalat: m) \* Bio-Rahm-Wirsing: d,e,l \* Bio-Rinder-Frikadelle: keine

29.01.2026, Bio-Käse-Knusper- Frikadelle Bio-Kartoffeln Bio-Rahm-Wirsing Bio-Obst \* Bio-Kartoffeln: keine \* Bio-Käse-Knusper-Frikadelle: a,a1,b,j \* Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Bauernsalat: m) \* Bio-Rahm-Wirsing: d,e,l