

SPEISEPLAN

GS Ganspe Hort
KW 05



INFOS UND ANMELDUNG



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

Ratatouille
DIE FEINE KINDERKÜCHE

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FRIDAY
26.01.2026	27.01.2026	28.01.2026	29.01.2026	30.01.2026
Bio-Erbseintopf mit Kartoffeln und Gemüse Bio-Vollkorn-Baguette 	Bio-Pasta Bio-Erbsen Bio-Tomaten-Ricotta-Sauce 	Bio-Kaiserschmarrn hausgemachtes Bio-Apfelmus 	Bio-Rinder-Frikadelle Bio-Kartoffeln Bio-Rahm-Wirsing 	
a, a1, e, l	a, a1, d, e, l	a, a1, b, d	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 Pahmeyer, Werther - Alb-Gold Teigwaren, Trichtelfingen - Elbfrost, Marl - Kornkraft, Huntlosen - Demeter Felderzeugnisse, Alsbach-Hähnlein - Transgourmet, Bremen - Deutsche See, Bremerhaven - Frischdienst Union, Versmold - Wela/Trogfritz, Ludwigswstadt
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=Kaschnüsse, k5=Pecanüsse, k6=Paranüsse, k7=Pistazien, k8=Macadamianüsse, k9=Queenslandnüsse

26.01.2026, Bio-Erbseintopf mit Kartoffeln und Gemüse Bio-Vollkorn-Baguette * Bio-Erbseintopf 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-Erbsen Bio-Tomaten- Ricotta-Sauce Bio-Obst * Bio-Erbsen: 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