

# SPEISEPLAN

GS Ganspe Hort  
KW 06



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
02.02.2026	03.02.2026	04.02.2026	05.02.2026	06.02.2026
		unpanierte Fischfrikadelle (neu) Bio-Reis Bio-Erbsen hausgemachter Bio-Tomaten-Ketchup	 Bio-Gemüse-Couscous fruchtige Bio-Tomaten-Curry-Sauce	 a, a1, e, l
		Bio-Obst	Bio-Aprikosen-Quark	
			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 - 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, Ludwigsstadt  
Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, j=Süßkartoffel, k=Haselnüsse, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite



Für mehr Bio  
in der Profiküche  
Eine Initiative  
von Bioland e.V.  
[www.bioland.de](http://www.bioland.de)



We are partners



# Speiseplan

02.02.2026 - 07.02.2026  
GS Ganspe Hort KW 06

Ratatouille-Catering

Emsstraße 18

26135 Oldenburg

Telefon: +49 441 95069448

E-Mail: info@ratatouille-catering.de

## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 02.02.2026 - 07.02.2026

1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärtzt,  
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

04.02.2026, unpanierte Fischfrikadelle (neu) Bio-Reis Bio-Erbsen hausgemachter Bio-Tomaten-Ketchup Bio-Obst \* Bio-Erbsen: keine \* Bio-Obst: keine \* Bio-Reis: keine \* hausgemachter Bio-Tomaten-Ketchup: m \* unpanierte Fischfrikadelle (neu): a,a1,i,l

05.02.2026, Bio-Gemüse-Couscous fruchtige Bio-Tomaten-Curry-Sauce Bio-Obst \* Bio-Gemüse-Couscous: a,a1,e,l \* Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Aprikosen-Quark: d) \* fruchtige Bio-Tomaten-Curry-Sauce: keine