

# SPEISEPLAN

GS Ganspe Hort  
KW 07

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
09.02.2026	10.02.2026	11.02.2026	12.02.2026	13.02.2026
Bio-Möhrencremesuppe Bio-Dinkel-Baguette   d, e, l	Bio-Süßkartoffelbällchen Bio-Tomatenreis Bio-Schnittlauchsauce   d, e, l	Bio-Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Möhren Bio-Reis   d, e, l	warmer Bio-Grießbrei kalte Bio-Kirschgrütze   d	
Bio-Hafer-Kekse  d	Bio-Blaubeer-Joghurt	Bio-Obst	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, Versmoold - Wela/Trognitz, Ludwigsstadt  
Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, d=Milch, e=Sellerie, k=Schalenfrüchte, k2=Haselnüsse, k4=Kaschunüsse, 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

09.02.2026 - 14.02.2026  
GS Ganspe Hort □ KW 07

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

## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 09.02.2026 - 14.02.2026

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

09.02.2026, Bio-Möhrencremesuppe Bio-Dinkel-Baguette Bio-Obst \* Bio-Dinkel-Baguette: keine \* Bio-Möhrencremesuppe: d,e,l \* Bio-Obst: keine

10.02.2026, Bio-Süßkartoffelbällchen Bio-Tomatenreis Bio-Schnittlauchsauce Bio-Obst \* Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Apfel-Sellerie-Salat in Rahm: d,k2, Bio-Blaubeer-Joghurt: d) \* Bio-Schnittlauchsauce: d,e,l \* Bio-Süßkartoffelbällchen : keine \* Bio-Tomatenreis: e,l

11.02.2026, Bio-Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Möhren Bio-Reis Bio-Obst \* Bio-Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Möhren: d,e,l \* Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Apfel-Birnen-Joghurt: d, Bio-Gurkensalat: m) \* Bio-Reis: keine

12.02.2026, warmer Bio-Grießbrei kalte Bio-Kirschgrütze Bio-Obst \* Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Tomaten-Salat: m) \* kalte Bio-Kirschgrütze: keine \* warmer Bio-Grießbrei: d