

# SPEISEPLAN

Hort  
KW 07

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	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
09.02.2026	10.02.2026	11.02.2026	12.02.2026	13.02.2026
vegetarischer Bio-Linseneintopf Bio-Dinkel-Baguette   e, l	Bio-Pasta Bio-Basilikum-Pesto   a, a1, d, k, k4	Bio-Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Möhren Bio-Reis   d, e, l	mildes Bio-Süßkartoffelcurry Bio-Bulgur   a, a1, d, e, l	Mediterrane Bio-Kartoffelpfanne Bio-Kräuter-Dip   d
Bio-Möhrencremesuppe Bio-Dinkel-Baguette   d, e, l	Bio-Süßkartoffelbällchen Bio-Tomatenreis Bio-Schnittlauchsauc   d, e, l	vegetarisches Bio-Frikassee mit Champignons, Erbsen und Möhren Bio-Reis   d, e, l	warmer Bio-Grießbrei kalte Bio-Kirschgrütze   d	Bio- Kartoffel-Spitzkohl-Auflauf   d, e, l
Bio-Obst	Bio-Obst	Bio-Obst	Bio-Obst	Bio-Obst
Bio-Hafer-Kekse	Bio-Blaubeer-Joghurt d	Bio-Gurkensalat m	Bio-Tagesrohkost	Bio-Tagesrohkost
	Bio-Tagesrohkost	Bio-Apple-Birnen-Joghurt d	Bio-Tomaten-Salat m	
	Bio-Apple-Sellerie-Salat in Rahm d, k2	Bio-Tagesrohkost		

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, Trochelfingen - Elbfrost, Mari - Kornkraft, Huntlosen - Demeter Felderzeugnisse, Alsbach-Hähnlein - Transgourmet, Bremen - Deutsche See, Bremerhaven - Frischdienst Union, Versmoold - Wela/Trognitz, Ludwigstadt  
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  
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, vegetarischer Bio-Linseneintopf Bio-Dinkel-Baguette Bio-Obst \* Bio-Dinkel-Baguette: keine \* Bio-Obst: keine \* vegetarischer Bio-Linseneintopf: e,l

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-Pasta Bio-Basilikum-Pesto \* Bio-Basilikum-Pesto: d,k,k4 \* Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Blaubeer-Joghurt: d) \* Bio-Pasta: a,a1

10.02.2026, Bio-Süßkartoffelbällchen Bio-Tomatenreis Bio-Schnittlauchsauce Bio-Obst \* Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Apple-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-Apple-Birnen-Joghurt: d, Bio-Gurkensalat: m) \* Bio-Reis: keine

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

12.02.2026, mildes Bio-Süßkartoffelcurry Bio-Bulgur Bio-Obst \* Bio-Bulgur: a,a1,e,l \* Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Tomaten-Salat: m) \* mildes Bio-Süßkartoffelcurry: d,e,l

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

13.02.2026, Mediterrane Bio-Kartoffelpfanne Bio-Kräuter-Dip \* Bio-Kräuter-Dip: d \* Bio-Obst: keine \* Mediterrane Bio-Kartoffelpfanne: keine

13.02.2026, Bio- Kartoffel-Spitzkohl-Auflauf Bio-Obst \* Bio-Kartoffel-Spitzkohl-Auflauf: d,e,l \* Bio-Obst: keine