

SPEISEPLAN

Hort
KW 20



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
11.05.2026	12.05.2026	13.05.2026	14.05.2026	15.05.2026
Bio-Erbseintopf mit Bio-Geflügelwurst Bio-Baguette  a, a1, e, l	Bio-Fussili-Tricolore Bio-Champignon-rahmsauce  d, e, l	Bio-Geflügel-Paprika-Gulasch Bio-Kartoffeln  e, l	Christi Himmelfahrt	Brückentag
Bio-Zucchini-Tomatencremesuppe Bio-Baguette  a, a1, d, e, l	Bio-Vollkorn-Fusilli Bio-Champignon-rahmsauce  d, e, l	vegetarisches Bio-Paprika-Gulasch Bio-Kartoffeln  e, l		
Bio-Obst	Bio-Obst	Bio-Obst		
Bio-Tagesrohkost	Bio-Pfirsich-Joghurt d	Bio-Vanillejoghurt d		
	Bio-Tagesrohkost	Bio-Tagesrohkost		
		Bio-Apfel-Sellerie-Salat in Rahm d, k2		

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, Trochtelfingen - Elbfrost, Mari - Kornkraft, Huntlosen - Demeter Felderzeugnisse, Alsbach-Hähnlein - Transgourmet, Bremen - Deutsche See, Bremerhaven - Frischdienst Union, Versmold - Wela/Trognitz, Ludwigsstadt
Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, d=Milch, e=Sellerie, k2=Haselnüsse, l=Senf



Für mehr Bio in der Profiküche
Eine Initiative von Bioland e.V.
www.bioland.de



Speiseplan

11.05.2026 - 16.05.2026
Hort[]KW 20

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

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 11.05.2026 - 16.05.2026

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

11.05.2026, Bio-Erbseneintopf mit Bio-Geflügelwurst Bio-Baguette Bio-Obst * Bio-Baguette: a,a1 * Bio-Erbseneintopf mit Bio-Geflügelwurst: e,l * Bio-Obst: keine

11.05.2026, Bio-Zucchini- Tomatencremesuppe Bio-Baguette Bio-Obst * Bio-Baguette: a,a1 * Bio-Obst: keine * Bio-Zucchini-Tomatencremesuppe: d,e,l

12.05.2026, Bio-Fussili-Tricolore Bio-Champignon- rahmsauce * Bio-Champignonrahmsauce: d,e,l * Bio-Fussili-Tricolore: keine * Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Pfirsich-Joghurt: d)

12.05.2026, Bio-Vollkorn-Fusilli Bio-Champignon- rahmsauce * Bio-Champignonrahmsauce: d,e,l * Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Pfirsich-Joghurt: d) * Bio-Vollkorn-Fusilli: keine

13.05.2026, Bio-Geflügel-Paprika- Gulasch Bio-Kartoffeln * Bio-Geflügel-Paprika-Gulasch: e,l * Bio-Kartoffeln: keine * Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Apfel-Sellerie-Salat in Rahm: d,k2, Bio-Vanillejoghurt: d)

13.05.2026, vegetarisches Bio-Paprika- Gulasch Bio-Kartoffeln * Bio-Kartoffeln: keine * Bio-Obst: keine (austauschbar: Bio-Apfel-Sellerie-Salat in Rahm: d,k2, Bio-Vanillejoghurt: d) * vegetarisches Bio-Paprika-Gulasch: e,l