



Speiseplan vom 19. bis 23.01.2026

	Dein Menü	Nachtisch	Rohkost / Salat
Montag	Kartoffelpüree mit Kräuterquark und Vichy-Karotten-Gemüse (2)	Obst	
Dienstag	Hühnerfrikassee mit Fingermöhrenchen, grüne Erbsen und Naturreis (2, 7) veg.: Gemüsefrikassee (2, 7)		Rote Beete-Apfel-Salat (2)
Mittwoch	Basilikum-Tomatensoße mit Vollkorn Fusilli und geriebenen Gouda (1a, 2, 7)	Erdbeerjoghurt (2)	
Donnerstag	Lachsfilet (ASC) aus dem Ofen mit Kräuter-Dill-Rahmsoße und Salzkartoffeln (2, 4, 7) veg.: Quinoa-Bratling (1d, 2, 3, 7)		Knabber-Rohkost (Gurke, Kohlrabi)
Freitag	Käse-Lauchsuppe mit Vollkornbrot (1a, 1d, 2, 7)	Obst	

Änderungen sind vorbehalten.

DE-ÖKO-012

Unser Catering ist bio-zertifiziert nach der VO (EU) 2018/848. Wir verwenden ausschließlich biologische Lebensmittel und Zutaten. Einzige Ausnahme bildet hierbei unser Fisch, der im Rahmen einer nachhaltigen Fischerei mit MSC oder ASC Zertifizierung zum Einsatz kommt.



Unsere Menülinie hat eine DGE Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung sind die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit Ihrem Logo ausgezeichnet. Einzige Ausnahme bilden die vegetarischen Komponenten an Tagen, an denen Fisch bzw. Fleisch im Hauptgericht angeboten werden.