



Speiseplan vom 2. bis 06.02.2026

	Dein Menü	Nachtsch	Rohkost / Salat
Montag	Peperonata-Gemüse (Paprika und Tomate) mit Knöfle dazu geriebenem Gouda (1a, 2, 3, 7)	Obst	
Dienstag	Königsberger Klopse (Geflügelhackbällchen) mit Kapernsoße und Salzkartoffeln (1a, 2, 3, 7) veg.: Gemüse-Balls (1a, 2, 3, 6, 7)		Karottensalat mit Orangendressing
Mittwoch	Vollkorn Penne Rigate mit Champignon-Kräutersoße und Gouda (1a, 2, 7)	Obst	
Donnerstag	Rotbarschfilet, MSC gebacken mit Tomaten-Kichererbsen-Soße und Naturreis (1a, 4, 7) veg.: Gemüse-Käse-Taler (1d, 2, 3, 7)		Knabber-Gurken
Freitag	Bunter Linseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie und Möhren dazu Vollkornbrot (1a, 1d, 7)	Cremige Vanille- Quarkspeise (2)	

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.