



## Speiseplan vom 2. bis 06.02.2026

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