



## Speiseplan vom 4. bis 08.05.2026

	Dein Menü	Nachtisch	Rohkost / Salat
<b>Montag</b>	<b>Kartoffel Stampf</b> mit Rahmgemüse (Wurzelscheiben und Erbsen) (2)	Obst	
<b>Dienstag</b>	<b>Rindfleischbolognaise</b> mit Sellerie und Karotten dazu Vollkorn-Penne, Gouda (1a, 2, 7)  <b>veg.: Gemüsebolognaise (1a, 2, 7)</b>		Knabberkost Roma-Tomaten
<b>Mittwoch</b>	<b>Chili sin carne</b> (roten Linsen, Paprika, Kidneybohnen) mit Naturreis und Schmand-Dip (2, 6, 7, 8)	Quarkspeise mit Sauerkirschen (2)	
<b>Donnerstag</b>	<b>Kabeljau-Fischfrikadelle, MSC</b> mit Remoulade und Salzkartoffeln (1a, 2, 3, 4, 8)  <b>veg.: Gemüsebratling (1a, 2, 3, 7)</b>		Gurkensalat mit Dill und Essig-Öl- Dressing
<b>Freitag</b>	<b>Blumenkohlcremesuppe</b> mit Ciabatta (1a, 2)	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.