



Speiseplan vom 5. bis 09.05.2025

	Dein Menü	Nachtisch	Rohkost / Salat
Montag	Butterpfannen-Gemüse (Brechbohnen, Mais, Blumenkohl) mit Kräuterquark und gebackene Drillinge (2)	Obst	
Dienstag	Reis-Popper MSC Wildlachsfilet in Panade mit gelber Paprikasoße und Naturreis (2, 4, 7) veg.: Gemüsebratling Rote Linse (3, 7)	Bananen- Joghurtspeise (2)	
Mittwoch	Vollkorn-Fusilli-Pasta mit Grünen Erbsen Gemüse und Frischkäse-Kräutersoße (1a, 2, 7)		Knabber-Gurken
Donnerstag	Rindergulasch mit Paprika und Wurzeln dazu Knöpfle (1a, 3, 7) veg.: Soja-Gulasch (1a, 3, 6, 7)		Möhren-Apfelsalat
Freitag	Kartoffel-Gemüsecremesuppe mit Sellerie, Karotten und Dinkel-Haferbrot (1a, 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.