



## Speiseplan vom 11. bis 15.05.2026

	Dein Menü	Nachtisch	Rohkost / Salat
<b>Montag</b>	<b>Zucchini-Tomaten-Pfanne</b> mit Knöpfle (1a, 3)	Obst	
<b>Dienstag</b>	<b>Hamburger Pannfisch</b> (Rotbarschfilet, MSC) mit leichter Senfsoße und gebackenen Kartoffeln (1a, 2, 4, 7, 8)  <b>veg.: Bratling Kürbis-Zucchini (1a, 2, 3, 7, 8)</b>		Karottensalat mit Orangendressing
<b>Mittwoch</b>	<b>Vollkorn-Fusilli-Pasta</b> mit Frischkäse-Kräutersoße (1a, 2, 7)	Quarkspeise mit Banane (2)	
<b>Donnerstag</b>	<b>Feiertag</b>  <b>Christi Himmelfahrt</b>		
<b>Freitag</b>	<b>Gemüse-Eintopf mit Geflügelwiener</b> (feinen Erbsen, Karotten und Kohlrabi) dazu Vollkornbrot (1a, 1d, 7)  <b>veg.: Gemüse-Eintopf mit Tofu-Wiener (1a, 1d, 6, 7)</b>	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.