



## Speiseplan vom 18. bis 22.05.2026

	Dein Menü	Nachtisch	Rohkost / Salat
<b>Montag</b>	<b>Ravioli Verdura</b> mit Gemüsefüllung und Paprikasoße (1a, 7)	Obst	
<b>Dienstag</b>	<b>Kibbelinge, MSC</b> Alaska Seelachs-Nuggets, paniert mit Salzkartoffeln und Kräuterquark (1a, 2, 4)  <b>veg.: Soja-Crispy-Nuggets (1a, 2, 3, 6)</b>		Knabber-Rohkost (Möhre und Gurke)
<b>Mittwoch</b>	<b>Gekochtes Ei in Senfsoße</b> mit grünen Erbsen und Parboiled Reis (2, 3, 7, 8)	Naturjoghurt mit Erdbeersoße (2)	
<b>Donnerstag</b>	<b>Mini Frikadelle in Tomatensoße</b> (Rinderhackfleisch) mit Vollkorn Fusilli (1a, 3, 7)  <b>veg.: Toskana Sticks (1a, 2, 7)</b>		Rote Beete-Apfel- Salat
<b>Freitag</b>	<b>Hokkaido-Kürbis-Cremesuppe</b> mit frischem Ingwer und Vollkornbrot (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.