



Speiseplan vom 19. bis 23.05.2025

	Dein Menü	Nachtisch	Rohkost / Salat
Montag	<p>Cevapcici in roter Paprikasoße (Rinderhackfleisch) mit Naturreis (7)</p> <p>veg.: Gemüsefrikadelle (1d, 2, 3, 7)</p>	Obst	
Dienstag	<p>Soja-Crispy-Nuggets mit Tomaten-Quark-Dip und gebackenen Kartoffelspalten (1a, 2, 3, 6)</p>		Knabber-Paprika
Mittwoch	<p>Gemüse-Bolognese mit Wurzeln und Tomatenwürfeln dazu Vollkorn-Penne (1a, 7)</p>	Schokoladen- pudding (2)	
Donnerstag	<p>Lachsfilet ASC, gebacken mit milder Meerrettich-Soße und Salzkartoffeln (2, 4, 7)</p> <p>veg.: Kürbis-Zucchini-Taler (2, 7)</p>		Rote Beete
Freitag	<p>Süßkartoffel-Linsensuppe und Dinkel-Sesam-Brot (1a, 2, 7)</p>	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.



Speiseplan vom 19. bis 23.05.2025

	Dein Menü	Nachtisch	Rohkost / Salat
Montag	<p>Cevapcici in roter Paprikasoße (Rinderhackfleisch) mit Naturreis (7)</p> <p>veg.: Gemüsefrikadelle (1d, 2, 3, 7)</p>	Obst	Frische Knabber-Rohkost (Gurke, Karotte, Kohlrabi, Paprika) und Kräuter-Dip
Dienstag	<p>Soja-Crispy-Nuggets mit Tomaten-Quark-Dip und gebackenen Kartoffelspalten (1a, 2, 3, 6)</p>	Obst	Frische Knabber-Rohkost (Gurke, Karotte, Kohlrabi, Paprika) und Kräuter-Dip
Mittwoch	<p>Gemüse-Bolognaise mit Wurzeln und Tomatenwürfeln dazu Vollkorn-Penne (1a, 7)</p>	Schokoladen-pudding (2)	Frische Knabber-Rohkost (Gurke, Karotte, Kohlrabi, Paprika) und Kräuter-Dip
Donnerstag	<p>Lachsfilet ASC, gebacken mit milder Meerrettich-Soße und Salzkartoffeln (2, 4, 7)</p> <p>veg.: Kürbis-Zucchini-Taler (2, 7)</p>	Quarkspeise mit Sauerkirschen (2)	Frische Knabber-Rohkost (Gurke, Karotte, Kohlrabi, Paprika) und Kräuter-Dip
Freitag	<p>Süßkartoffel-Linsensuppe und Dinkel-Sesam-Brot (1a, 2, 7)</p>	Obst	Frische Knabber-Rohkost (Gurke, Karotte, Kohlrabi, Paprika) und Kräuter-Dip

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.