



Speiseplan vom 25. bis 29.05.2026

	Dein Menü	Nachtisch	Rohkost / Salat
<b>Montag</b>	<b>Feiertag</b> <b>Pfingstmontag</b>		
<b>Dienstag</b>	<b>Blumenkohl-Linsen-Curry</b> dazu Naturreis (2, 7)	Obst	
<b>Mittwoch</b>	<b>Basilikum-Tomatensoße</b> mit Vollkorn Fusilli und geriebenen Gouda (1a, 2, 7)	Mango- Quarkspeise (2)	
<b>Donnerstag</b>	<b>Lemon Peppers</b> Alaska Seelachsfilet MSC, paniert mit Kartoffelstampf und Remouladen-Dip (1a, 2, 3, 4) <b>veg.: Gemüse-Käse-Bratling (1d, 2, 3)</b>		Knabber-Rohkost (Möhre und Paprika)
<b>Freitag</b>	<b>Chili con Carne</b> mit Rinder-Hackfleisch, Kidneybohnen, Zuckermais dazu Chia-Zopf und Schmand-Dip (1a, 2, 7) <b>veg.: Chili sin Carne (1a, 2, 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.