



Speiseplan vom 2. bis 06.06.2025

| | Dein Menü | Nachtsch | Rohkost / Salat |
|-------------------|---|---|--------------------------------------|
| Montag | Natur Reis mit Rahmgemüse (Wurzelscheiben und Erbsen) (2) | Obst | |
| Dienstag | Rindergulasch mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree (2, 7) veg.: Wurzelgulasch (2, 7) | | Knabber-Gurken |
| Mittwoch | Basilikum-Tomatensoße mit Vollkorn Fusilli und geriebenen Gouda (1a, 2, 7) | Joghurtspeise + Kakao Monde (1a, 2) | |
| Donnerstag | Rotbarschfilet MSC, paniert mit Rosmarin-Kartoffeln und Zitronen-Kräuter-Quark (1a, 2, 4) veg.: Quinoa-Röstitaler (1d, 2, 3) | | Karottensalat mit Orangendressing |
| Freitag | Weißer Bohnencreme-Suppe mit Lauch und Möhren dazu Vollkornbrot (1a, 1d, 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.