



Speiseplan vom 8. bis 12.06.2026

	Dein Menü	Nachtisch	Rohkost / Salat
Montag	Gemüse - Bolognese mit Karotten und Tomaten dazu Naturreis (7)	Obst	
Dienstag	Rindergulasch mit Spätzle Paprika und Wurzeln (1a, 7) veg.: Soja-Geschnetzeltes (1a, 6, 7)		Farmersalat (Weißkraut und Möhren) (2)
Mittwoch	Vollkorn Penne Rigate mit Zucchini-Kräutersoße (1a, 2, 7)	Blaubeeren- Joghurt (2)	
Donnerstag	Fischstäbchen Alaska Seelachsfilet MSC, paniert mit Salzkartoffeln und Remoulade (1a, 2, 3, 4) veg.: Gemüsebratling (1a, 2, 3, 7)		Knabber-Rohkost (Möhre und Paprika)
Freitag	Karotten-Cremesuppe mit frischer Möhre, 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.