



Speiseplan vom 9. bis 13.06.2025

	Dein Menü	Nachtisch	Rohkost / Salat
Montag	<p>Feiertag</p> <p>Pfingstmontag</p>		
Dienstag	<p>Halbmond Ravioli mit Rindfleisch gefüllt dazu Tomaten-Peperonatasoße (1a, 2, 7)</p> <p>veg.: Tortellini Verdura (1a, 7)</p>	Obst	
Mittwoch	<p>Gebackene Drillinge mit Kräuterquark und bunter Rohkostplatte (Paprika, Kohlrabi, Wurzeln, Gurke) (2)</p>	Obst	
Donnerstag	<p>Bruschetta Würfel Alaska Seelachs MSC mit Kräuterauflage dazu Naturreis und milder Currysoße (2, 4, 7)</p> <p>veg.: Kürbis-Zucchini-Taler (1a, 2, 3, 7)</p>		Gurkensalat in Rahm (2)
Freitag	<p>Tomaten-Gemüse-Suppe (Karotten-Sellerie-Einlage) und Ciabatta (1a, 7)</p>		Knabber-Paprika

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.