



## Speiseplan vom 15. bis 19.06.2026

	Dein Menü	Nachtisch	Rohkost / Salat
<b>Montag</b>	<b>Peperonatasoße</b> mit gelber und roter Paprika dazu Rosmarinkartoffeln (7)	Obst	
<b>Dienstag</b>	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Fingermöhrrchen, grüne Erbsen und Naturreis (2, 7)  <b>veg.: Gemüsefrikassee (2, 7)</b>		Rote Beete
<b>Mittwoch</b>	<b>Kartoffel-Karotten-Gratin</b> mit Mozzarella überbacken (2, 7)	Erdbeeryoghurt (2)	
<b>Donnerstag</b>	<b>Gebratenes Lachsfilet, ASC</b> mit Tomatensoße und Vollkorn Fusilli (1a, 4, 7)  <b>veg.: Toskana Sticks (1a, 2, 7)</b>		Knabber-Gurken
<b>Freitag</b>	<b>Käse-Lauchsuppe</b> mit 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.