



Speiseplan vom 16. bis 20.06.2025

	Dein Menü	Nachtisch	Rohkost / Salat
Montag	Gemüseplatte mit Wurzeln, Blumenkohlrößchen und Kräutersoße dazu Salzkartoffeln (2, 7)	Obst	
Dienstag	Chicken Nuggets (paniertes Hähnchenfleisch) mit Kichererbsen-Tomatensoße dazu Naturreis (1a, 5, 7) veg.: Soja-Nuggets (1a, 3, 6, 7)		Knabber-Rohkost (Gurke, Kohlrabi)
Mittwoch	Vollkorn Fusilli mit Champignon-Kräutersoße und geriebenen Mozzarella (1a, 2, 7)	Erdbeeryoghurt (2)	
Donnerstag	Rotbarschfilet MSC, paniert mit Kräuterquark-Dip und Kartoffelstampf (1a, 2, 4) veg.: Rösti Grüne Erbse-Masala (2, 7)		Bunter Paprikasalat mit Essig und Öl
Freitag	Chili sin carne (roten Linsen, Paprika, Frühlingslauch) mit Vollkornbrot und Dip (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.