



Speiseplan vom 23. bis 27.06.2025

	Dein Menü	Nachtisch	Rohkost / Salat
Montag	Gekochtes Ei in Senfsoße mit grünen Erbsen und Salzkartoffeln (2, 3, 7, 8)	Obst	
Dienstag	Hausgemachte Rinderfrikadelle mit Paprikasoße und Naturreis (1a, 3, 7, 8) veg.: Gemüse Bullar (1a, 7)	Birnen- Joghurtspeise (2)	
Mittwoch	Vollkorn-Fusilli-Pasta mit Frischkäse-Kräutersoße (1a, 2, 7)		Gurkensalat mit Dill und Essig-Öl- Dressing
Donnerstag	Lemon Peppers Alaska Seelachsfilet MSC, paniert mit Kartoffelstampf und Remouladen-Dip (1a, 2, 3, 4) veg.: Gemüse-Käse-Bratling (1d, 2, 3)		Knabber-Rohkost (Möhre und Paprika)
Freitag	Kartoffel-Sellerie-Cremesuppe mit frischer Möhre und Dinkel-Haferbrot (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.