



Speiseplan vom 30.6. bis 04.07.2025

	Dein Menü	Nachtisch	Rohkost / Salat
Montag	Peperonatasoße mit gelber und roter Paprika dazu Rosmarinkartoffeln (7)	Obst	
Dienstag	Hühnerfrikassee mit Fingermöhrrchen, grüne Erbsen und Naturreis (2, 7) veg.: Gemüsefrikassee (2, 7)		Karottensalat mit Orangendressing
Mittwoch	Kartoffel-Karotten-Gratin mit Mozzarella überbacken (2, 7)	Mango- Quarkspeise (2)	
Donnerstag	Gebratenes Lachsfilet, ASC mit Tomatensoße und Vollkorn Fusilli (1a, 4, 7) veg.: Toskana Sticks (1a, 2, 7)		Knabber-Gurken
Freitag	Süßkartoffel-Linsensuppe und Dinkel-Sesam-Brot (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.