



Speiseplan vom 7. bis 11.07.2025

	Dein Menü	Nachtisch	Rohkost / Salat
Montag	Rotes Linsen-Curry mit Blumenkohlröschen und Naturreis (2, 7)	Obst	
Dienstag	Rindfleischragout mit Karotten und Sellerie dazu Petersilienkartoffeln (7) veg.: Sojaragout in Paprikasoße (1a, 6, 7)		Farmersalat (Weißkraut und Möhren) (2)
Mittwoch	Gemüse-Bolognese mit Wurzeln und Tomatenwürfeln dazu Vollkorn-Penne (1a, 7)	Blaubeeren- Joghurt (2)	
Donnerstag	Fischstäbchen Alaska Seelachsfilet MSC, paniert mit Kartoffelstampf, Remouladen-Dip (1a, 2, 3, 4) veg.: Gemüse-Knusper-Bratling (1a, 2, 3)		Knabber-Paprika
Freitag	Paprikacremesuppe dazu Vollkornbrot (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.