



Speiseplan vom 14. bis 18.07.2025

	Dein Menü	Nachtisch	Rohkost / Salat
Montag	Zucchini-Tomaten-Pfanne mit Knöpfle (1a, 3)	Obst	
Dienstag	Hamburger Pannfisch (Rotbarschfilet, MSC) mit leichter Senfsoße und gebackenen Kartoffeln (1a, 2, 4, 7, 8) veg.: Bratling Kürbis-Zucchini (1a, 2, 3, 7, 8)		Tomatensalat mit Essig und Öl
Mittwoch	Basilikum-Tomatensoße mit Vollkorn Fusilli und geriebenen Gouda (1a, 2, 7)	Quarkspeise mit Banane (2)	
Donnerstag	Natur Reis mit Rahmgemüse (Wurzelscheiben und Erbsen) (2)		Knabber-Rohkost (Gurke, Kohlrabi)
Freitag	Gemüse-Eintopf mit Geflügelwiener (feinen Erbsen, Karotten und Kohlrabi) dazu Vollkornbrot (1a, 1d, 7) veg.: Gemüse-Eintopf mit Tofu-Wiener (1a, 1d, 6, 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.