



Speiseplan vom 21. bis 25.07.2025

	Dein Menü	Nachtisch	Rohkost / Salat
Montag	Kartoffelreibekuchen mit hausgemachtem Apfelkompott (1a, 3)		Knabber-Rohkost (Möhre und Paprika)
Dienstag	Kabeljaufilet im Tempurateig, MSC mit Paprikasoße und Bulgur (1a, 4, 7) veg.: Rote Linsen-Burger (1a, 1d, 3, 7)	Obst	
Mittwoch	Bunter Gemüsetopf mit Blumenkohl, Möhren und Erbsen dazu helle Soße und Naturreis (2, 7)	Erdbeerjoghurt (2)	
Donnerstag	Rindfleischbolognaise mit Sellerie und Karotten dazu Vollkorn-Penne, Gouda (1a, 2, 7) veg.: Gemüsebolognaise (1a, 2, 7)		Gurkensalat mit Dill und Essig-Öl-Dressing
Freitag	Blumenkohlcremesuppe mit Ciabatta (1a, 2)	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.