



Speiseplan vom 27. bis 31.07.2026

	Dein Menü	Nachtsch	Rohkost / Salat
Montag	Natur Reis mit Rahmgemüse (Wurzelscheiben und Erbsen) (2)	Obst	
Dienstag	Thunfischbolognaise MSC mit Paprika und Tomaten dazu Vollkorn-Penne (1a, 4, 7) veg.: Sojaragout in Paprikasoße (1a, 6, 7)		Karottensalat mit Orangendressing
Mittwoch	Soja-Crispy-Nuggets mit Tomaten-Quark-Dip und gebackenen Kartoffelspalten (1a, 2, 3, 6)		Knabber-Gurken
Donnerstag	Würstchengulasch Geflügelwiener mit Paprika und Wurzeln dazu Kartoffelstampf (2, 7) veg.: Wurzelgulasch (2, 7)	Cremige Vanille- Quarkspeise (2)	
Freitag	Weißer Bohnencreme-Suppe mit Lauch und Möhren dazu Vollkornbrot (1a, 1d, 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.