



## Speiseplan vom 28.7. bis 01.08.2025

	<b>Dein Menü</b>	<b>Nachtsch</b>	<b>Rohkost / Salat</b>
<b>Montag</b>	<b>Peperonata-Gemüse</b> (Paprika und Tomate) mit Knöfle dazu geriebenem Gouda (1a, 2, 3, 7)	Obst	
<b>Dienstag</b>	<b>Rosmarin-Kartoffeln</b> mit Zitronen-Kräuter-Quark und Reispopper (Wildlachs MSC) (2, 4)  <b>veg.: Quinoa-Röstitaler (1d, 2, 3)</b>		Knabber-Gurken
<b>Mittwoch</b>	<b>Chili sin carne</b> (roten Linsen, Paprika, Kidneybohnen) mit Naturreis und Schmand-Dip (2, 6, 7, 8)	Obst	
<b>Donnerstag</b>	<b>Königsberger Klopse</b> (Geflügelhackbällchen) mit Kapernsoße und Salzkartoffeln (1a, 2, 3, 7)  <b>veg.: Gemüse-Balls (1a, 2, 3, 6, 7)</b>		Rote Beete
<b>Freitag</b>	<b>Kichererbsen-Möhrensuppe</b> mit Vollkorn-Dinkel-Baquette (1a, 2, 7)	Cremige Vanille- Quarkspeise (2)	

### 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.